BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL



ANO XXXIV • SETEMBRO DE 1959 • N.º 391



Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto do Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA

Sede: Rua 15 de novembro, 111 - 22.° and.

ANO XXXIV	SETEMBRO DE 1959	N.° 391

Sumário

NOSSA CAPA

As Belas Fazendas Paulistas — Na calma do parque, a Capela da fazenda "Itaquerê", se ergue clara e serena como uma oferenda votiva. (Fazenda de propriedade da Companhia "Itaquerê", localizada em Tabatinga, Estado de S. Paulo.)

Foto — cedida gentilmente pela Sociedade Rural Brasileira.

De acôrdo com uma praxe geralmente adotada, êste Boletim não se responsabiliza pelos conceitos emitidos em artigos de colaboração, ou transcritos de outras publicações.

Colaboração

PEDIMOS AVISAR QUALQUER ALTERAÇÃO DE ENDERÊÇO

O DESPOLPAMENTO DO CAFÉ NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XIX

ANDRÉ TOSELLO
Instituto Agronômico, Campinas

1. Introdução

Com o presente artigo não pretendemos escrever a história do preparo do café, pois em matéria de história do café, além dos inúmeros trabalhos publicados, possuímos a grandiosa obra do ilustre brasileiro Afonso de E. Taunay, que, pode-se dizer, já esgotou o assunto.

Nosso objetivo é outro. Aproveitando o que já foi publicado e lançando mão de alguns documentos originais que conseguimos do Departamento de Patentes do Govêrno Inglês e do nosso Govêrno, pretendemos estudar a evolução dos métodos de preparo do café, dando particular atenção às transformações por que passou a maquinaria empregada.

O estado atual do nosso desenvolvimento industrial muito deve ao café. Algumas das nossas mais tradicionais firmas industriais iniciaram-se como pequenas oficinas de construção de máquinas para café. Boa parte de nossos primeiros técnicos e artífices industriais, como fundidores, mecânicos etc., aqui aportaram a chamado de organizações que se dedicavam à fabricação de máquinas de café.

Êste trabalho faz parte da série de estudos que estamos efetuando e que, oportunamente,iremos dando à publicação.

Nossos agradecimentos são especialmente dirigidos ao Eng. Agr. João Aloisi Sobrinho e ao Sr. José de Castro Mendes, ambos do Instituto Agronômico de Campinas, pelo valioso auxílio que nos ofereceram na pesquisa dos documentos originais; ao Eng. Agr. José Estêvão Teixeira Mendes, também daquela instituição, pelas inúmeras sugestões que nos prestou, e ao saudoso historiador patrício Afonso de E. Taunay, pela colaboração e incentivo que nos deu.

Ao Govêrno Inglês, por intermédio da Embaixada Britânica no Rio de Janeiro, e ao Departamento de Propriedade Industrial do Ministério do Trabalho, nossos agradecimentos pela eficiência e presteza com que se dispuseram a nos auxiliar na coleta dos documentos que nos interessavam.

2. A evolução dos métodos de preparar o café

Desde que o capitão de navio e comerciante Jean de la Roque descreveu no "Voyage de l'Arabie Heureuse" os primórdios da preparação do café pelo método da via sêca, êsse tem sido o processo utilizado por grande parte dos produtores de café do mundo e quase o único empregado no Brasil, atualmente.

A descrição de la Roque, publicada em Amsterdam em 1716, parece-nos ainda suficientemente moderna e digna de ser reproduzida, principalmente no que se refere ao método da colheita do produto, a saber: "quando êles desejam colhêr o café, estendem peças de pano sob as árvores, as quais são, em seguida, sacudidas de modo que todo o café que se ache maduro cai com facilidade, e é colocado em sacos para ser transportado para fora, depois feito em montes sôbre esteiras, para que seque ao sol durante algum tempo e para que os coquinhos que contêm as favas possam se abrir, graças aos rolos de pedra ou de madeira pesada que se passa sôbre êles" (1).

A facilidade e a relativa excelência dêsse modo de preparar o produto fizeram com que os primeiros colonizadores holandeses e franceses o seguissem, sem sugerir modificações durante os primeiros anos de contato com a cultura da rubiácea.

Foram os holandeses, comerciantes astutos daquela época, que verificaram a necessidade de introduzir o novo processo de preparar o café nas Índias Orientais, método êsse que viria a ser conhecido na América Central e no Brasil pelo nome de "via úmida" ou "despolpamento". Isto se deu provàvelmente em tôrno do ano de 1730, aproximadamente na época da introdução do café no Brasil (1727).

Tratando-se de processo mais dificultoso que o então existente, a sua difusão tornou-se lenta, motivo pelo qual sòmente no fim do século XIX é que apareceram as primeiras patentes de despolpadores, enquanto, já em 1775, havia sido patenteada na Inglaterra, pelo súdito inglês Willians Painter (2), a primeira máquina de descascar o café em côco.

Tal maneira de tratar o café difundiu-se, sobretudo, na província do Rio de Janeiro e nas suas circunvizinhanças, provàvelmente, entre 1820 e 1830.

O café proveniente dêsse modo de preparar era, freqüentemente, denominado, no comércio, "café lavado", "suave" ou "despolpado"; esta última denominação é a que predomina até hoje.

As virtudes do "café lavado" já foram bastante louvadas e hoje são conhecidas pela grande maioria dos nossos agricultores.

Dentre as diversas campanhas que se fizeram entre nós, pela difusão do despolpamento, merece especial destaque a de Rogério de Camargo e seus colaboradores, há quase três décadas, na época da campanha de produção de cafés finos, inspirada por Fernando Costa.

No Brasil, nos primeiros anos do século XIX, a cultura do café regularmente praticada nos Estados do norte, iniciava sua difusão pelo Estado do Rio de Janeiro, cuja primeira cultura se fêz, provàvelmente, em 1760, graças ao chanceler João Alberto Castelo Branco.

Taunay (3) escreve que o padre jesuíta João Daniel, que viveu durante 18 anos na Amazônia e depois estêve prêso na Fortaleza de S. João da Barra, em Lisbôa, compôs um manuscrito e o remeteu, em 1767, ao irmão; êsse trabalho, inserto em 1820 na primeira parte da publicação "Trono descoberto do máximo Rio Amazonas", relata que o café era sêco ao sol e depois descascado em pilões.

Êsse processo foi provàvelmente o único empregado até os primórdios do século XIX, seguidos pelo monjolo e pelos moinhos de mós de pedra, tocados alguns por meio de rodas hidráulicas, como refere John Mawe, mineralogista inglês, em sua viagem ao distrito de Cantagalo a 10 de abril de 1809 (4).

Enquanto, na América Central, já era bastante difundido o processo da via úmida, alguns brasileiros apenas iniciavam a propaganda dêsse novo método lido ou observado algures.

Em 1813, o Visconde da Pedra Branca escrevia em "O Patriota" (5) que o despolpamento era empregado nas Antilhas e elogiava muito o seu emprêgo por ser o meio de produzir cafés suaves. O mesmo autor cita Roboredo como o introdutor dêsse método em Cuba, tendo por isso recebido um prêmio do govêrno cubano. Já em 1836, o Padre José Joaquim Ferreira de Aguiar, na sua "Pequena memória sôbre a plantação, cultura e colheita do café", dá a entender que o despolpamento era empregado, embora em pequena escala: "Viveu 26 anos na fazenda do Desengano Feliz. Era muito pouco usado o despolpamento. Nas pequenas fazendas, usava-se o benefício a vara, nas maiores, o monjolo. Em algumas usavam-se os pilões mecânicos com ventiladores unidos ao eixo. A escolha era feita por meio de escravas com cria. Outros não usavam escolher o café, passavam a segunda vez nos pilões para brunir. Sugere que se tragam máquinas das Antilhas e uma estufa" (6).

Fato notável ocorreu no Rio de Janeiro, no ano de 1828. Eminentes homens da época fundaram a Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional, no intuito de colaborar com o Govêrno no incentivo às artes, à indústria, ao comércio e à agricultura (7). Tal sociedade celebrou a sua primeira sessão no dia 28 de fevereiro de 1828, sendo seus primeiros funcionários os senhores: Visconde de Alcântara, Brigadeiro Francisco Cordeiro da Silva Torres, João Fernandes Lopes, Manuel José Onofre, João Francisco Madureira Pará, Conselheiro João Rodrigues Pereira de Almeida e Inácio Alves Almeida. A êste último deve a sociedade a sua fundação.

Os primeiros estatutos da sociedade, como emendas, foram publicados novamente e aprovados pelo Govêrno, por portaria de 5 de agôsto de 1831. Em 15 de janeiro de 1833, iniciou-se a publicação mensal de "O Auxiliador da Indústria Nacional" sob os auspícios da novel sociedade (8), cuja influência, exercida através do seu periódico, foi deveras notável. Essa revista constitui o melhor repertório de informações sôbre o desenvolvimento industrial, agrícola e comercial da época. Nela os homens cultos e devotados aos assuntos ligados à produção cafeeira encontravam o meio de difundir as suas idéias, contribuindo para o fomento das boas normas de trabalho.

Havia, além disso, perfeita colaboração entre a sociedade e o govêrno, através da qual foram concedidas as primeiras patentes de máquinas brasileiras.

O despolpamento do café, como idéia nova, trazida pelos brasileiros mais esclarecidos de suas viagens ao exterior ou que o conheciam por inter-

médio de leitura, encontrou por parte dos membros da S.A.I.N., imediatamente, numerosos adeptos. Iniciou-se, então, uma campanha educativa de grande alcance, através de palestras, memórias e publicações na revista.

Algumas dessas publicações, notáveis pelo acêrto das suas observações, ainda hoje não fariam má figura na literatura técnica especializada.

Destacamos alguns tópicos da Memória, lida por José Silvestre Rebello, na Seção de 7 de fevereiro de 1833, que preferimos transcrever de Taunay (9):

"Preferido, pois, o sistema de se descascar o café logo que deixasse a árvore, devia armar-se um moinho, só para tal fim. Podia constar de dois cilindros paralelos, postos horizontalmente, mas com uma inclinação de vinte e cinco graus. O sentido do movimento devia ser de modo que ambos girassem para dentro, entre êles cabendo, sòmente, um grão de café descascado. Por baixo do moinho houvesse um tanque de água limpa. Lançados os grãos entre os cilindros, êstes o comprimiam e descascavam-nos e depois os deixavam cair na água. Quando o tanque estivesse cheio, cessasse o movimento dos cilindros e com uma espumadeira fôsse o café revolvido muito cuidadosamente e lavado, e então, se alguns grãos boiassem, fôssem retirados por meio da espumadeira e deitados à parte a fim de se venderem oportunamente com a escolha.

"Para que o serviço se fizesse com regularidade, bom seria armar êste moinho em lugar por onde corresse água; à falta desta, porém, um poço com bomba, e que poderia estar debaixo do mesmo telheiro que cobria o moinho, supriria a água corrente muito bem.

Revolvido e lavado bem o café, esgotava-se o tanque por um vazadouro do fundo e o café seria em cestas carregado para o terreiro, se o tempo estivesse sêco, ou para uma tulha, no caso contrário. Esta devia ter as paredes cheias de frestas, a fim de que fôsse bem ventilada, e assoalhada a um pé pelo menos acima do chão, para que o que se lhe poriam vigas da mesma grossura. O soalho devia ser de tábuas estreitas e não aplainadas, porque de tal não precisava, e mal juntas. Bem se percebia a causa de tal precaução, o café assim pôsto, ainda que chovesse, escorreria em um só dia, pois que o ar circularia livremente por cima e por baixo; ora, como em tempo de chuva poderia prosseguir a colheita, não ficaria o café úmido amontoado, não se encheria de môfo, nem adiquiriria bafio e mau cheiro, o que muito o prejudicava e desacreditava.

"A inclinação de vinte e cinco graus, dada aos cilindros sôbre o tanque, servia para facilitar a separação e acarretação das cascas encarnadas, logo que os grãos em pergaminho se separassem.

"Segundo a lista das últimas cotações correntes de Londres, o café das Colônias Inglesas vendia-se entre setenta e cinco shillings e noventa e seis; esta diferença no valor parecia ao autor que só se deveria atribuir a que o de menor valor fôra sêco com tôdas as cascas, à moda brasileira, e o de maior, descascado logo que deixara as árvores em cereja, lavado e tratado do modo explicado. O café do Rio, para a exportação, valera cinqüenta e cinco dos mesmos shillings apenas!"

Os primeiros despolpadores que aportaram entre nós provàvelmente vieram da América Central, pois, as primitivas descrições são de máquinas importadas de S. Domingos, Cuba, Antilhas etc. À medida que essas máquinas eram introduzidas em nossas fazendas, procedia-se à sua fabricação na cidade do Rio de Janeiro, por intermédio de artífices estrangeiros que aqui residiam. Dentre êles, destacaram-se os senhores Lenoir & Filhos, fabricantes de alambiques, estabelecidos à Rua da Saúde n.º 103, que se tornaram conhecidos como fabricantes de despolpadores.

Havia dois tipos fundamentais de despolpadores, todos êles construídos quase que inteiramente de madeira, movidos a mão. O tipo mais primitivo, hoje totalmente abandonado, constava de dois cilindros de madeira girando em sentido contrário, porém, próximo um do outro. O café a ser despolpado, ao passar entre os dois cilindros, era esmagado, separando-se a casca da semente. Utilizava-se bastante água para auxiliar a operação. Êste despolpador está representado esquemàticamente na figura 1, extraída do folheto: "Do café considerado no sentido de sua preparação, da sua colheita, da sua lavagem e da maneira de secá-lo para conservar" (10). Era uma máquina construída em S. Domingos e existente, então, no estabelecimento do importador G. Constant.

Do outro tipo, que se caracterizava por possuir um único cilindro de madeira, girando contra uma barra fixa também de madeira, reproduzimos dois desenhos esquemáticos, nas fig. 2 e 3.

O despolpador de cilindro, atualmente usado, não é nada mais que o aperfeiçoamento resultante das primitivas máquinas semelhantes às figuras 2 e 3.

Na figura 2, além do despolpador, estão representados o esquema de uma instalação para despolpamento e uma estufa para secagem ao sol com tabuleiros móveis, método ainda hoje usado na América Central, na Colômbia (11), e mesmo em algumas regiões do Brasil, como Santa Catarina. A figura 3 apresenta um despolpador usado na Venezuela.

Muitos dêsses despolpadores já possuíam o cilindro revestido de chapas picadas, como se pode verificar na descrição que transcrevemos de R. O'Reilly, feita em 1835 (12):

"Neste armazém deve haver uma espécie de armação onde se adaptam 2 cilindros, ou espécies de rolos, feitos de 4 rodas de tábuas, que tenham 8" de diâmetro ou um palmo, os quais hão de ser furados com um quadrado ao meio, que tenha 4", no qual se há de introduzir um eixo, que há de entrar justo e êles hão de estar na distância de 3" cada uma, para ficarem no comprimento de 12". Nestas rodas de madeira hão de ser pregadas 2 ou 3 fôlhas-de-flandres, picadas como as rodas de madeira, ficando com um pescoço redondo na armação para poderem rodar, com manivela, etc.

"Os cilindros devem ser dois e ambos iguais para despolpar o café.

"No caso de haver sol êste café em pergaminho deve ir secar e no caso que não haja deve-se levar a uma estufa (cousa indispensável a um lavrador de café).

"Estas duas pequenas máquinas (despolpador e estufa) fazem mais serviços que duzentas mãos de pilão e o café não fica esmagado.

"A terceira máquina para tirar a casca do pergaminho é inapreciável. Um dos rolos da primeira trabalha na terceira da forma que se vê na estampa".

O revestimento do cilindro com chapa de cobre é atribuído pela primeira vez a John Walker, no Ceilão (13), apesar desta prática já estar difundida na América cêrca de dez anos antes, como se pode verificar pela descrição da máquina representada na figura 3, feita por Miguel Maria Lisboa na sua "Memória sôbre o café descerejado" (14):

"O cilindro ou moenda B era de madeira, forrado de cobre, cuja superfície se moldava em pequenas elevações do tamanho e da configuração de cabeças de taxas amarelas, configuração essa dada ao cobre por meio de uma prensa de aço composta de duas peças (macho e fêmea). As peças E e F são também de cobre".

Uma das boas descrições da operação de despolpamento nos é dada por Antônio da Silveira Caldeira, na sua "Memória sôbre um novo método de preparar o café", dedicada a Honório Hermeto Carneiro Leão, Senador do Império, Conselheiro do Estado e Governador de Província (15). Descreve, também, o despolpador representado na figura 2, de sua invenção, cujo experimento realizou na Fazenda do Barão Paty de Alferes:

"Acrescentamento à primeira máquina de descarnar ou separar a baga do café, do seu grão.

"Adiciona-se à máquina antiga, adiante, e mais abaixo do cilindro descarnador, outros dois cilindros de madeira de lei de seis polegadas de diâmetro e vinte e quatro de comprido, paralelos e horizontais, na distância de oito polegadas de centro a centro, sendo ligados os eixos por meio de dois rodinos do mesmo tamanho para tornar, ou fazer o movimento igual. Cada cilindro tem em sua circunferência quatorze carreiras de tornos de arame, tendo êsses tornos de uns a outros, tanto no sentido de seu comprimento como no da sua circunferência, três quartos de polegada. Êles são destinados a ocupar o meio do intervalo que vai entre uns aos outros de sorte que a distância entre êles fica alguma cousa menor do que três oitavos de polegada, espaço que é suficiente para dar saída aos grãos e não à casca.

"Acima de cada cilindro coloca-se um pente pouco inclinado com aberturas largas para conceder ao tôrno e levar a casca e não o grão. Movem-se os cilindros por meio de comunicação de rodas, com o eixo do primeiro cilindro descascador. É evidente, que, caindo ao mesmo tempo nos dois cilindros o grão e a casca, esta última seja retirada pelos tornos ao mesmo passo que os grãos passem livres entre êles e caiam no tanque próprio para êsse fim, enquanto que a casca é separada completamente por outros dois pentes colocados inferiormente nos cilindros e duas escôvas apropriadas para êsse mesmo fim.

"**Demonstração do tanque de lavar café** — O tanque de lavar café deve ser regularmente de seis pés de larguras sôbre oito de comprido e três pés de altura. O fundo deve ter uma inclinação para o centro, onde terá um ralo de cobre, em todo o comprimento do fundo do tanque, da largura de

um pé cujo ralo terá uma abertura inferior no diâmetro, ou, tamanho do grão de café para dar passagem à pedra menor que êste, e ao mesmo tempo, coar a terra. Por baixo do crivo colocado no fundo do tanque, deve ter um caixão que receba a água do mesmo tanque com a pedra e terra e, êste com o fundo inclinado e um registro ao lado, para dar saída tanto a uma ou a outra.

"Concluída que seja esta operação (despolpamento) cumpre transportar o café em grão em tabuleiros, para onde se deve secar. Requerendo o emprêgo das estufas um aparelho muito dispendioso, adquirindo nelas o café, segundo alguns, o cheiro de fumaça, e de mais sendo a nosso favor a fôrça dos raios do sol do trópico austral que o ar livre conserva na roda do ano uma temperatura média de 90 a 100 Fahrenheit, tendo ideado tabuleiros de quatorze pés por dez pés, dos quais cada um pode receber dez alqueires e meio em café em casquinha, que produzem doze arrôbas tendo polegada e meia (inglesa) de espessura".

O Barão Paty do Alferes, todavia, não apreciava muito o despolpador do Sr. Caldeira, preferindo aquêle fabricado na Rua da Saúde, pelo Sr. Lenoir, como se pode verificar pelo seguinte trecho, transcrito da página 42 da sua publicação "Memória sôbre a fundação e custeio de uma fazenda" (16):

"Há anos a esta parte que se tem começado a despolpar o café, ao qual hoje na praça chamam lavado; os primeiros que assim o preparavam bem obtiveram duplicado preço do outro, mas hoje vai êle caindo e quase igualando-se ao antigo. Não obstante, é preferível a sua preparação à do outro, não só pela melhor qualidade como por levar menos tempo a secar e fazer-se o seu processo à vista do dono e nos terreiros da casa; obstando-se, por conseqüência, ao escandaloso roubo que há nos terreiros das roças.

"O nosso digno patrício Antônio da Silveira Caldeira apresentou uma Memória sôbre a cultura e preparação do café com um engenhoso invento de que traz o desenho. Recomendo a sua leitura, suposto que não esteja de acôrdo quanto ao seu despolpador, que sendo ótimo, é de pouca duração e se inutiliza, apenas os dentes do cilindro se começam a curvar, sendo necessário para lidar com êle um homem hábil, e que remedeie de pronto êsse inconveniente. Acho menos complicado e mais simples o da fábrica da Rua da Saúde, e desta opinião tenho encontrado muitos outros lavradores". Trata-se, provàvelmente, do que era fabricado no estabelecimento dos Srs. Lenoir & Filhos, situado na Rua da Saúde, 103.

O primeiro surto do despolpamento de café no Brasil teve também seus opositores. Mesmo alguns agricultores ilustres, dentre êles o Conde de Gestas (16), se não o combateram, também não o utilizaram e nem lhe deram qualquer importância, preferindo continuar com o processo da via sêca, aperfeiçoando-o pelo uso de estufas e meios mais modernos de beneficiamento.

No fim da primeira metade do século XIX, já era regularmente conhecido o despolpamento na província do Rio de Janeiro. Dentre os seus preconizadores, devemos destacar o nome de Augustinho Rodrigues Cunha, ilustre engenheiro diplomado na França, filho de tradicional família de agri-

cultores brasileiros, que nos legou o melhor compêndio técnico da época sôbre a cultura do café, o "Manual do Agricultor Brasileiro", cujo tomo I, é dedicado à "Arte da Cultura e da Preparação do Café" (17).

Os trechos que transcrevemos, a seguir, do interessante livro, atestam a cultura e o conhecimento técnico do seu autor, evidentemente muito avançado para o seu meio:

"**Da preparação** — Nós supomos que o agricultor seguirá o método de preparar o café como fazem os árabes, e nas colônias inglesas. O café que se colhe durante um dia é passado numa máquina a que se tem dado o nome de despolpador, cuja descrição daremos no lugar competente. Despojado o grão da sua polpa por meio desta máquina, que se coloca de modo que o café caia no tanque à medida que se despolpa. Êste tanque contém água, que se alcaliza com cal, soda ou potassa, para precipitar as gomas, fécula, resinas, o que tem lugar imediatamente; e logo que o pergaminho ou, como se diz, a casquinha, é áspero ao tocar, passa-se dêste primeiro tanque para o segundo, onde se lava simplesmente na água, e aí se pode deixar até o outro dia. Quando se tira então dêste segundo tanque, põem-se sôbre esteiras, onde se deixa escorrer tôda a água até ficar enxambrado. Estas esteiras devem estar levantadas do chão, o que se faz por meio de forquilhas do comprimento de três a cinco palmos, fincadas no chão, e sôbre as quais se atravessam varas de modo que fica um xadrez. Estendem-se as esteiras por cima, e assim a água, que tem o café pode passar através das aberturas das esteiras, e escorrer livremente por o abaixamento, que se tiver dado ao terreiro para não ficar água represada, e ainda será melhor se se procurar um lugar bem arejado para se fazer esta espécie de terreiro.

"Logo que o café tiver deixado escorrer tôda a água, o que se faz em poucas horas, deve ser pôsto nas estufas, ou nas eiras ladrilhadas, onde adquirirá o grau de secura suficiente. Se a estufa fôr bem construída pode aí ficar em depósito até ser socado e limpo para ser pôsto no mercado.

"O tempo que o agricultor economiza preparando o café por êste processo pode ser avaliado no dôbro e sobretudo quando, sem empregar tantos cuidados nem tantas vigílias, seus produtos serão de melhor qualidade.

"**Do despolpador** — Antes de passar o grão do café no despolpador costuma lavar-se, se tem muita terra ou pedra. Os tanques para esta operação têm o fundo inclinado para um dos lados, onde há um ralo, que só deixa passar a areia; e como as pedras são mais pesadas procuram o fundo e o café então, que aí se acha misturado, deve ser limpo, para que as pedras não estraguem as pontas do despolpador. Os furos do ralo devem ser quase da grandeza de um grão de café, mas êste não deve aí passar.

"O despolpador é uma máquina que serve para tirar a casca vermelha do café, reduzindo-o a ficar na casquinha. Esta máquina é composta de um cilindro de pau coberto com uma capa de cobre da grossura de duas linhas. Nesta chapa se fazem, por meio do ferro, muitas pontas, que não têm mais de quatro linhas de distância umas das outras, se se medem as que ficam numa linha paralela ao eixo, mas de modo que, tomando uma ponta, se vê que está alinhada em relação às outras, como formando uma hélice sôbre o cilindro. Do lado interior do cilindro há uma tábua paralela

ao eixo, tendo a borda, que fica junto ao cilindro um pouco arredado, esta tábua, que lhe deram o nome de peito, é fixa, entretanto, que o cilindro pode aproximar-se de sua borda até tocar com as extremidades das pontas, ou afastar-se até passar um grão de café; na parte superior está uma caixa, que faz o ofício de moega, onde se põe o café. O grão caindo passa entre o peito e o cilindro, as pontas então rasgam a casca e a pressão, que o grão sofre, fá-lo saltar do mesmo modo como se fôsse apertado entre dois dedos. Todo êste maquinismo está assentado sôbre uma armadura composta de quatro paus perpendiculares, tendo quatro outros laterais e quatro transversais; êstes últimos são do comprimento do cilindro; por baixo do cilindro há uma peneira, que recebe um movimento de vai e vem, para separar a casca do grão, porém deixa muito a desejar. Do outro lado exterior do cilindro há outra tábua junto ao cilindro para tirar os grãos, que ficam presos às pontas e não passarem de novo. À medida que o café é despolpado vai caindo no primeiro tanque, que já contém a água alcalizada, ou depois de ter o café despolpado e repassado, se fôr preciso, se deita a água e se alcaliza, e depois daí ter deixado as gomas, fécula, glúten, etc., que se precipitam imediatamente, passa-se para o segundo tanque, que contém a água limpa, onde fica duas ou três horas e mesmo a noite inteira.

"Como o café contém mucilagem, gomaetc., na parte superior do cilindro há uma pequena caixa que recebe um filête d'água para cais sôbre o cilindro por uma abertura do comprimento do cilindro e da largura de meia linha.

"Há, porém, uma advertência a fazer: os grãos do café, não sendo todos do mesmo tamanho, e tendo bastante elasticidade para se contrair, acontece que nem todo o café que passa é despolpado, mas faz-se então passar uma segunda vez.

"Esta máquina despolpa um alqueire de café por minuto e o café é tanto melhor despolpado quanto maior é a sua velocidade. Para lhe dar o movimento mais rápido põe-se em movimento por meio de uma corda sem fim tocada por uma roda de garganta, que volta com o eixo da roda d'água. O número de voltas do cilindro é proporcional à grandeza das duas rodas. Se, por exemplo, a roda do cilindro tem um palmo de diâmetro, e a roda do grande eixo dois, o cilindro dará duas voltas, quando a do grande eixo der uma. Ora, como as rodas d'água do engenho de socar fazem uma revolução em dez polegadas a quinze polegadas, convém dar à roda do grande eixo seis a oito palmos de diâmetro, para que o cilindro faça num minuto 32 ou 48 revoluções.

"A regularidade com que se faz êste movimento é preferível mesmo aos engenhos tocados por animais. Mas, como a mor parte das fazendas de café não tem engenhos d'água, e esta máquina exige uma pequena fôrça, tem-se julgado que a fôrça de um homem, empregada diretamente sôbre a manivela, pode produzir uma quantidade de trabalho equivalente a outro maquinismo: todavia, como quando se trata de economia de tempo e de trabalho efetivo é um êrro, e tanto mais notável quanto geralmente falando, o número de braços de um país não está em relação com sua riqueza. Para diminuir, pois, a fôrça exercida sôbre a manivela, quando se tem engenho

d'água ou animais, põe-se em movimento o cilindro por meio de um mecanismo em tudo igual ao de um tôrno de marceneiro. O movimento então se torna mais regular por meio do volante (18). O seu movimento de impulsão não é todo empregado em vencer o movimento dos músculos do obreiro.

"Como pretendemos dar uma notícia, a mais completa que podemos, das máquinas que podem ser empregadas na lavoura do café para que o agricultor possa dispor da que melhor lhe convier, segundo as circunstâncias locais de sua fazenda ou de meios disponíveis, falaremos de alguns outros meios empregados em outros lugares e destinados ao mesmo fim.

"Uma das máquinas que se usava para despolpar o café, consiste em uma roda de pedra igual a uma mó, que roda sôbre uma mesa de pedra circular. A roda recebe um eixo em seu centro, êste eixo vem ao centro da mesa. Êste maquinismo é em tudo igual a um amassadouro de barro usado em muitas fazendas. O café que cai de uma espécie de moega é esmagado pela roda.

"Bem que esta máquina possa despolpar o café, contudo, sua morosidade a deve fazer rejeitar, e só pode servir em pequenas plantações.

"Há outros meios para despolpar o café; em alguns lugares costumam fazê-lo pondo o café num tanque e pisando-o com os pés, do mesmo modo que se faz à uva, em Portugal; em outros, é por meio de pedras, esfregando entre duas superfícies; porém êstes modos são vagarosos e defeituosos, quando se tem de preparar uma grande porção de arrôbas".

BIBLIOGRAFIA

1 — La Roque, Jean de — Voyage de l'Arabie Heureuse. Impresso em Amsterdam em 1716, transcrição e tradução pela revista "O Café" Ano 1931.

2 — Painter, William — Patente inglesa de número 1094, expedida em 1775 por Lord Jorge II, Rei da Grã-Bretanha, França e Irlanda. Cópia cedida, por gentileza, pela Embaixada Britânica.

3 — Taunay, Afonso de E. — História do café. Vol. II pág. 7 — Departamento Nacional do Café, 1959. Rio de Janeiro

4 — Taunay, Afonso de E. — Obra citada — vol. II pág. 149.

5 — Taunay, Afonso de E. — Obra citada — vol. II pág. 417.

6 — Aguiar, Padre José oJaquim Ferreira de — Pequena memória sôbre a plantação, cultura e colheita do café. 1936. Imprensa Americana de I. P. da Costa. Rua atrás do Hospício, 160. Rio de Janeiro.

7 — O auxiliador da Indústria Nacional. Ano 1835 pág. Extrato da Ata da fundação da Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional.

8 — O Auxiliador da Indústria Nacional. Ano 1835 pág. 10. Extrato da Alta da fundação Sociedade Auxiliadora da Indústria Nacional.

9 — Taunay, Afonso de E. — Obra citada — vol. II pág. 452.

10 — Do café considerado no sentido da sua preparação, da sua colheita, da sua lavagem e da maneira de secá-lo para conservar. 1843. Tip. S. José, 64. Rio de Janeiro.

11 — Camargo, Theodureto e Mendes, J. E. Teixeira — Viagens de estudos aos países cafeeiros das Américas do Sul e Central. Colômbia, à pág. 59 1941. Instituto Agronômico. Campinas.

12 — O Reilly, R. — Recapitulação do custo, despesas e rendimento dum estabelecimento da cultura do cafeeiro, 1835; publicado em "O Auxiliador da Indústria Nacional".

13 — Ukers, William H. — All About Coffee. 1922. pág. 245.

14 — Lisboa, Miguel Maria — Memória sôbre o café descerejado, 1844. Litografia de Ludwig e Briggs. Rua Direita, 133 — Rio de Janeiro.

15 — Caldeira, Antônio da Silveira — Memória sôbre um novo método de preparar café, 1843. Tipografia Universal de Laemmert.

16 — Taunay, Afonso de E. — Obra citada — vol. II pág. 226.

17 — Cunha, Augustinho Rodrigues — Arte da cultura e da preparação do café. Manual do Agricultor Brasileiro. Tomo I. 1844. Tipografia Universal de Laemmert. Rua do Lavradio, 43. Rio de Janeiro.



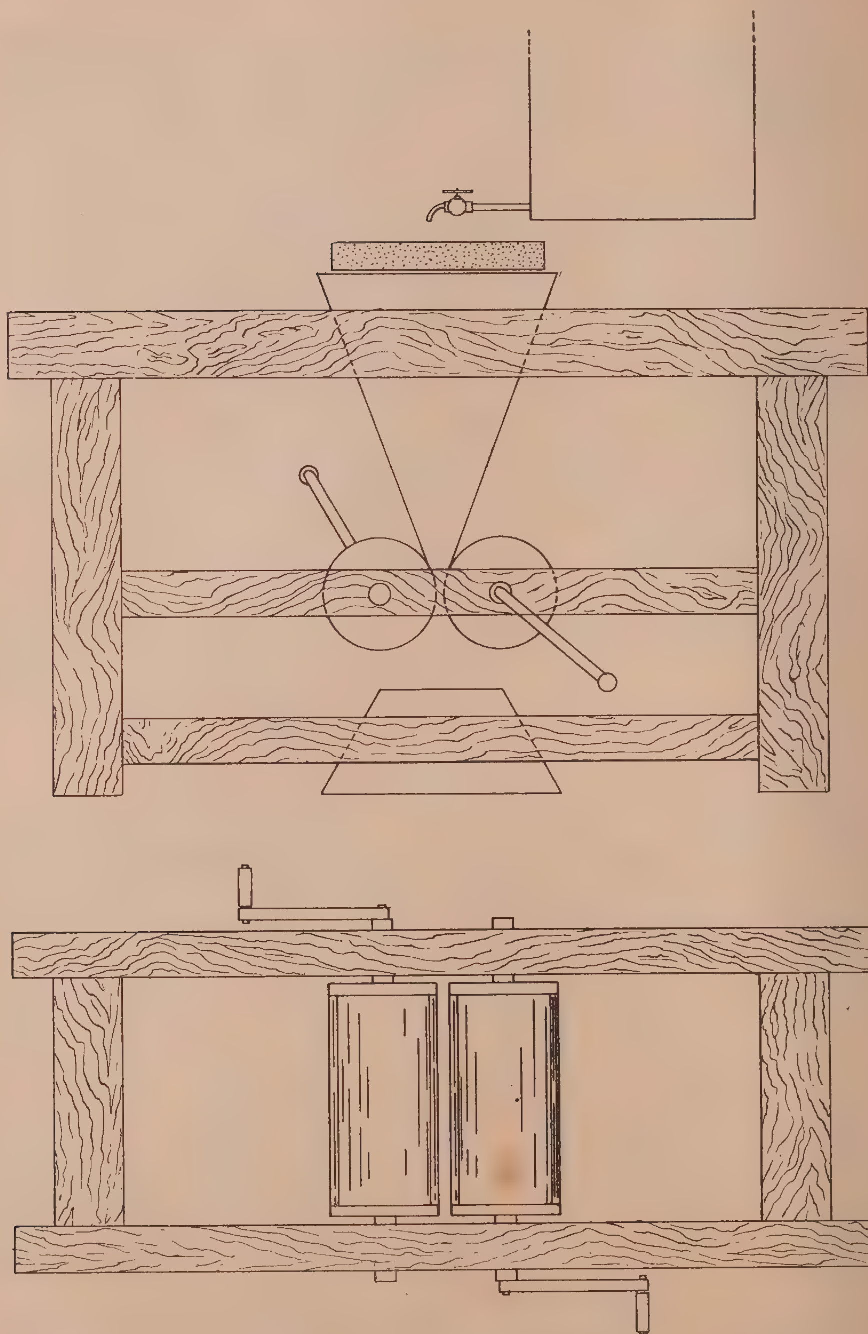


Fig. 1 — Despolpador antigo usado em S. Domingos.

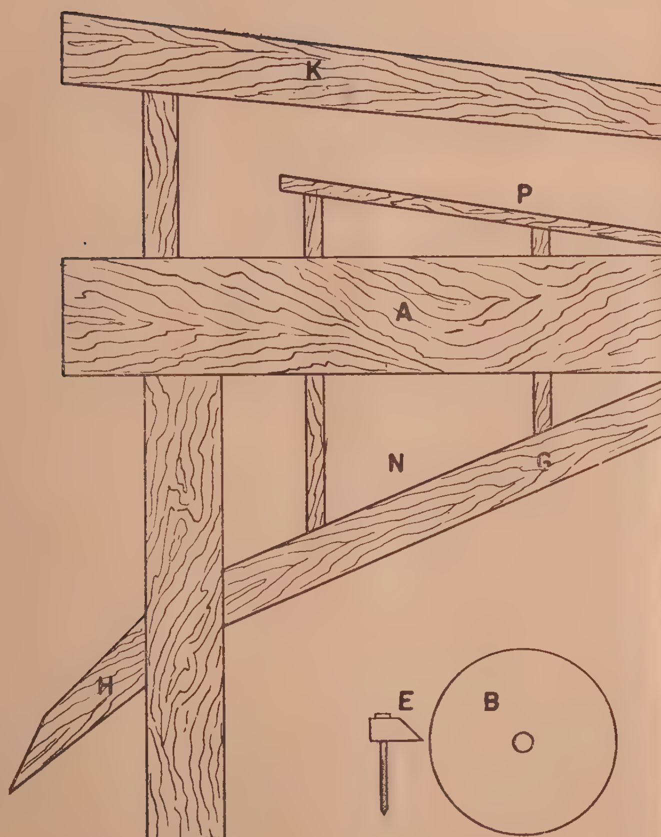
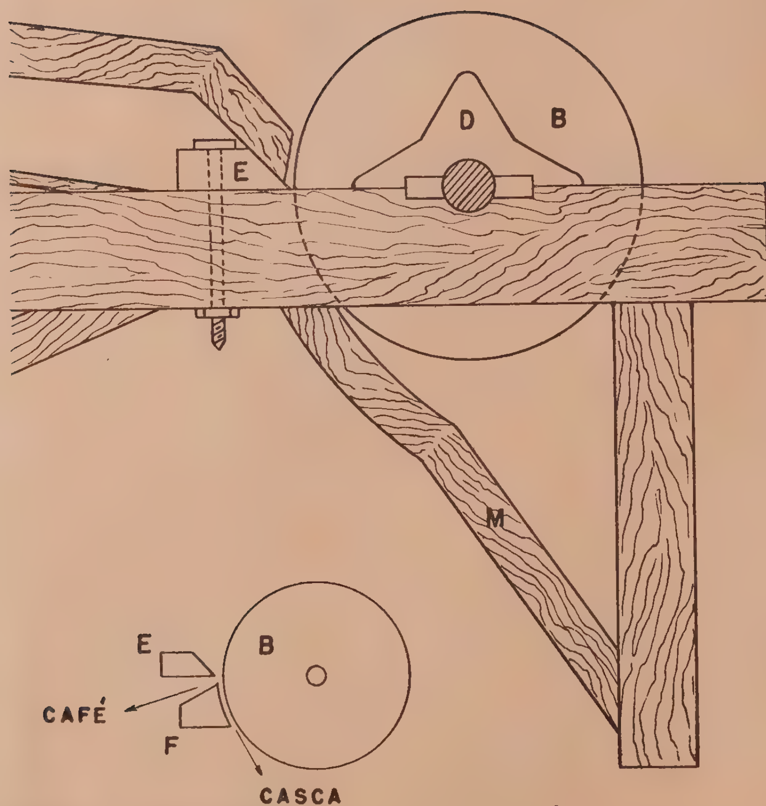


Fig. 3 — Des



Despolpador antigo da Venezuela.

Resumos e Transcrições

ADUBAÇÃO INTENSIVA

A. CARVALHO
Eng. Agrônomo

Sabe-se que em Kona, no Havaí, há muito tempo se recomenda a aplicação de doses maciças de adubos minerais, a fim de manter os cafèzais em estado constante de alta produtividade. Tal objetivo vem alcançando grande êxito e os lavradores que tiveram a oportunidade de visitar o Havaí são unânimes em demonstrar admiração pelo aspecto de seus cafèzais. Recentemente, em uma revisão feita sôbre efeito da aplicação de doses elevadas de adubo sôbre a produção do cafeeiro, Cooil e Fukunaga deram os seguintes dados, de interêsse para a lavoura cafeeira em geral (Coffee & Tea Industries, nov. 1958).

Uma amostragem feita em 15 propriedades agrícolas do distrito de Kona, indicou que além da calagem, utilizaram adubos em seus cafèzais, na proporção de 873 a 3.500 kg/ha, da fórmula 105-20. Entre as 15 propriedades, 8 fizeram aplicação de adubos na proporção de 2,5 toneladas ou mais por ha. Notou-se, nessas propriedades, que existe uma nítida correlação entre a quantidade de adubo aplicada e a produção obtida. Verificou-se, ainda, que uma produção de 16.800 kg de café cereja retira do solo, aproximadamente, 105 kg de nitrogênio, 20 kg de P205 e 113 kg de K20. Portanto, em um ha de café, esta quantidade removida em uma só colheita, é equivalente ao nitrogênio e potássio correspondentes à aplicação de, aproximadamente, 1,3 toneladas de fertilizantes misturados, contendo o equivalente a 10% de N e a 10% de K20, sem considerar a perda dos elementos no solo. A produção de 16.800 kg de cereja por ha é comumente observado no Havaí e, em ensaios, já se conseguiram produções de até 27.900 kg de cereja por ha (cêrca de 5.070 kg beneficiados por ha, ou 240 arrôbas por 1.000 pés). A comparação de produção por área em vários países nestes últimos anos deu os seguintes resultados:

País	Ano	Produção média de cereja kg/ha
Brasil	1952-53	1.682
Colômbia ...	1955-56	2.355
México	1954-55	1.906
El Salvador .	1954-55	3.476
Angola	1953-54	3.028
Havaí	1947-57	10.989

Por esta relação se vê, claramente, a alta produção média do Havaí, embora a sua área de cultivo seja restrita.

Vários são os fatôres apontados, os quais contribuem para a boa produção média, destacando-se, além da intensa adubação, o cultivo ao sol, a poda, que assegura constante produção de novos ramos frutíferos, e um espaçamento adequado, conforme a altitude. Numa altitude média, êste espaçamento é de 2,40 x 3,00 m, pois os cafeeiros não chegam a atingir porte elevado devido à poda. Outro fator que também favorece a boa produ-

ção é o abastecimento constante de água, havendo uma estação mais sêca, de apenas quatro meses, de novembro a fevereiro, embora realmente não ocorra nenhum mês sem chuvas. A porosidade do solo também favorece a boa produção.

A tendência de produção bianual do cafeeiro vem sendo objeto de vários estudos por parte dos agrônomos do Havaí, os quais procuram contorná-la pelo emprêgo de adubações e podas controladas. Alguns resultados de um ensaio feito para analisar esta questão indicaram que a flutuação poderá ser controlada pela aplicação parcelada, principalmente de nitrogênio, durante o ano. Assim, a aplicação de altas doses de nitrogênio, em duas aplicações apenas, não deram resultados satisfatórios. O emprêgo da mesma quantidade, em 10 vêzes, se revelou muito melhor e a oscilação de produção foi bem mais reduzida nos 4 anos consecutivos de observações. Êstes bons resultados com o nitrogênio foram conseguidos graças à aplicação do potássio, o qual aparentemente deve ser aplicado em elevadas doses antes do florescimento.

Dessa forma, não apenas a aplicação de grande quantidade de adubos minerais é responsável pelas boas colheitas verificadas no Havaí, mas, também, a sua aplicação parcelada, conforme estão a indicar os resultados experimentais obtidos.

(De "O Estado de S. Paulo" — Suplemento Agrícola — 1-4-959)



APRESSAMENTO E UNIFORMIDADE NA FLORAÇÃO DOS CAFEEIROS

Há cêrca de um ano, surgiram notícias em tôrno do emprêgo do ácido giberélico para estimular a floração do cafeeiro. As informações eram vagas; não se sabia exatamente em que consistia a técnica e o que se poderia conseguir com ela. Houve muita especulação, até que o assunto caiu no esquecimento. Mas agora volta a ter atualidade, com a publicação dos resultados experimentais do agrônomo brasileiro Paulo Alvim, do Instituto Interamericano de Ciências Agrícolas (Zona Andina, Peru). Desenvolvendo técnica própria e ensaiando várias dosagens do produto, conseguiu promover o apressamento da floração e a uniformidade na frutificação, além do aumento de produção dos cafeeiros tratados. Conforme êle mesmo afirma, tornam-se necessárias novas experiências, sobretudo em outras regiões e sob condições diferentes, para que sejam extensivamente confirmadas as suas conclusões.

O QUE FOI CONSEGUIDO

Antes de tudo, é preciso explicar que o desenvolvimento das gemas florais do cafeeiro é influenciado pela duração dos dias — há maior estímulo nos dias curtos e retardamento nos dias longos. Por isso é que, entre nós, as gemas começam a se desenvolver nos meses de maio e de junho e, no hemisfério norte, de novembro a janeiro.

O desenvolvimento mais rápido dessas gemas já foi tentado com o emprêgo de várias substâncias — reguladores de crescimento, fito-hormônios e produtos químicos — sem qualquer resultado. Quando surgiu o ácido giberélico, revelando-se capaz de provocar alterações no comportamento de muitas plantas, houve esperanças de com êle solucionar a questão.

Tratava-se de conseguir que as gemas se desenvolvessem mais ràpidamente, uniformizando a floração e a produção por igual dos frutos. O que foi conseguido é revelado por aquele agrônomo, que assim resumiu os resultados de suas experiências:

"Foi apurada a possibilidade de provocar a floração simultânea e a uniformidade da maturação dos frutos do cafeeiro, mediante aplicação do ácido giberélico. A técnica consistiu em pulverizar ramos uniformes, com as gemas florais bem desenvolvidas (nas experiências foram utilizadas plantas com 10 anos de idade).

"Dentre as diversas concentrações experimentadas (1, 5, 10, 25, 50 e 100 ppm — partes por milhão), quando as plantas se encontrem suficientemente supridas de água no solo, revelaram-se mais eficientes as concentrações de 10 ou 20 ppm (no caso de escassez de água, torna-se necessário aumentar a dosagem).

"O ácido giberélico, nestas condições, provoca a abertura uniforme de 60 a 70% das gemas florais, cêrca de dez dias após as pulverizações, em comparação com as

partes apenas aspergidas com água, mantidas como testemunhas.

"Houve considerável aumento no número de frutos formados nos ramos tratados — de 400% a 700 % a mais do que nas testemunhas."

De acôrdo com êstes resultados, concluiu o pesquisador que a floração do cafeeiro é regulada por mecanismo químico ou hormonal e não físico ou de simples hidratação dos tecidos, como até agora se admitia. As chuvas ou a hidratação dos tecidos atuam como estímulo para a síntese ou ativação do hormônio, que poderia ser a giberelina ou substância relacionada com o ácido giberélico.

Do ponto de vista prático, a uniformidade da floração do cafeeiro, conseguida pela pulverização do ácido giberélico, oferece a possibilidade de igualar a maturação dos frutos, reduzindo o número de colheitas; e também promover o aumento da produção em certas regiões. A maturação uniforme permitiria colher maior quantidade de frutos-cerejas para despolpamento, assegurando melhoria da qualidade da bebida, que é um dos grandes problemas da nossa cafeicultura.

No momento o preço do ácido giberélico é de 4 a 5 dollares por grama, possìvelmente muito elevado para ser utilizado econômicamente nas lavouras de café. É de se admitir, no entanto, que o aumento do seu uso — neste caso e nos muitos outros em que tem aplicação — poderá determinar, pelo aumento do consumo, uma redução no seu custo.

(Do "Diário de S. Paulo", 1-5-59)

Fatôres que influenciam a bebida

De acôrdo com os observadores hindus, são os seguintes os fatôres que mais contribuem para uma ótima bebida. O grau de torração deve ser médio; a temperatura da água de 82 a 96°C; o tempo de contacto da água com o pó de 3 a 6 minutos; a relação da água para o pó de 20:1; o vasilhame não deve ser de cobre, nem de latão; o café deve ser servido logo após o seu preparo e a concentração da bebida não deve ir além de 1,0 a 1,3%.

(De "O Estado de S. Paulo" — Suplemento Agrícola — de 10-6-959)



FLORESTA é o fator de saúde, de estabilidade agrícola e de defesa nacional.

ATOS OFICIAIS

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

Resolução N.º 148

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, no âmbito de suas atribuições, valendo-se do que lhe faculta o art. 50 do Regulamento de Embarques (Resolução n.º 143, de 2-7-59) e considerando a necessidade de facilitar a comercialização dos cafés da safra 1959/1960, resolve:

baixar as seguintes instruções complementares sôbre embarques de café das quotas de Expurgo e de Consumo Interno efetuados com a cláusula de **Sujeita a Substituição:**

Art. 1.º Os cafés das quotas de **Expurgo** e de **Consumo Interno** podem ser despachados como sujeitos a substituição sem que haja necessidade de ser o despacho da correspondente **Quota de Consumo Interno** ou o da correspondente **Quota de Expurgo**, conforme o caso, efetuado também com a mesma cláusula do **Sujeita a Substituição.**

Art. 2.º Na conformidade do artigo 1.º, um jôgo de despachos, em cada caso, ficará assim constituído:

— **Quota de Expurgo** (10% — despachadas com a cláusula de **Sujeita a Substituição.)**

— **Quota de Consumo Interno** (30% entrega definitiva).

— **Quota Comum ou Preferencial** (60%).

ou

— **Quota de Expurgo** (10% — entrega definitiva).

— **Quota de Consumo Interno** (30% — despachados com a cláusula de **Sujeita a Substituição)**

— **Quota Comum ou Preferencial** (60%).

Art. 3.º As quantidades a entregar em substituição deverão ser feitas com base nos seguintes cálculos:

a) quando apenas a **Quota de Expurgo** fôr despachada com a cláusula de **Sujeita a Substituição:**

I) — **Na Quota de Expurgo:**

116,66% (cento e dezesseis e sessenta e seis centésimos por cento) da quantidade de sacas constante do conhecimento ou do documento representativo da remessa correspondente, arredondando-se para a unidade a fração que houver. O resultado do cálculo representará a quantidade de sacas que deverá ser entregue para constituir a **Quota de Expurgo** dentro da percentagem regulamentar de 10% (dez por cento).

II) —**Na Quota de Consumo Interno**:

16,66, dezesseis e sessenta e seis centésimos por cento) da quantidade de sacas constante do conhecimento ou do documento representativo da remessa correspondente, arredondando-se para a unidade a fração que houver. O resultado do cálculo representará a quantidade de sacas que deverá ser entregue para integrar a **Quota de Consumo Interno**, dentro da percentagem regulamentar de 30% (trinta por cento).

b) Quando apenas a **Quota de Consumo Interno** fôr despachada com a cláusula de **Sujeita a Substituição.**

I) — Na Quota de Expurgo:

50% (cinqüenta por cento) da quantidade de sacas constante do conhecimento ou do documento representativo da remessa correspondente, arredondando-se para a unidade a fração que houver. O resultado do cálculo representará a quantidade de sacas que deverá ser entregue para integrar a **Quota de Expurgo**, dentro da percentagem regulamentar de 10% (dez por cento).

II) — **Na Quota de Consumo Interno**:

150 (cento e cinqüenta por cento) da quantidade de sacas constante do conhecimento ou do documento representativo da remessa correspondente, arredondando-se para a unidade a fração que houver. O resultado do cálculo representará a quantidade de sacas que deverá ser entregue para constituir a **Quota de Consumo Interno** dentro da percentagem regulamentar de 30% (trinta por cento).

Art. 4.º Os cafés das quotas de **Expurgo e de Consumo Interno** despachados com a cláusula de **Sujeita a Substituição** poderão também ser substituídos isoladamente, nos portos. Quando os interessados desejarem fazer apenas a substituição de uma daquelas quotas, os cálculos das quantidades a entregar em substituição deverão ser feitos em cada caso, da mesma forma que a indica no art. 3.º itens a e b.

Art. 5.º Deverão ser observadas tôdas as demais disposições da Resolução n.º 143, de 2-7-59, que não colidam com a presente.

Rio de Janeiro, 3 de agôsto de 1959. — **Renato da Costa Lima**, Presidente.

RESOLUÇÃO N.º 149

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, com fundamento no que dispõe o art. 13.) inciso I, da Lei número 1.779, de 22 de dezembro de 1952, resolve tornar público, para os devidos fins, a seguinte Resolução, de 1 de julho do corrente ano, da Junta Administrativa:

A Junta Administrativa do Instituto Brasileiro do Café, no uso da atribuição que lhe confere o § 1.º do artigo 1.º do Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 32. 629, de 27 de abril de 1953, resolve:

Art. 1.º Fica estabelecido em 10.000 (dez mil cafeeiros o mínimo de lavoura necessário ao alistamento de cafeicultor para a eleição do represen-

tante da lavoura do Estado de Goiás à Junta Administrativa do Instituto Brasileiro do Café.

Art. 2.º A presente Resolução passará a vigorar da data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro 10 de agôsto de 1959. — **Adolpho Becker**, Presidente-interino

COMUNICADO N.º 59-75

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos arts. 13 e 14 da Resolução número 143, de 2 de Julho de 1959 (Regulamento de Embarques da Safra 1959-1960), comunica, para os devidos fins, que já se encontram devidamente habilitados a receber os cafés das cotas de Expurgo e de Consumo Interno de produção do Estado do Espírito Santo, os armazéns da Companhia Espírito Santo e Minas de Armazéns Gerais, situados em Barra de São Francisco, Lagôa, São Mateus, Barra do Itapemirim, Mimoso do Sul, Cachoeiro do Itapemirim, Castelo, Alegre e Guaçuí.

Rio de Janeiro, 12 de agôsto de 1959. — **Adolpho Becker**, Presidente Interino.

COMUNICADO N.º 59-76

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos arts. 13 e 14 da Resolução número 143, de 2 de Julho de 1959 (Regulamento de Embarques da Safra 1959-1960), comunica, para os devidos fins, que já se encontram devidamente habilitadas a receber os cafés das cotas de Expurgo e de Consumo Interno da produção do Estado no Rio de Janeiro, as Usinas do Instituto Brasileiro do Café situadas em Rio das Flores, Miracema, Itapurema, Surucucu (Santa Luzia) e Porciúncula (armazém anexo à Usina).

2. Comunica, outrossim, que, a partir de 1 de setembro próximo futuro, estarão também habilitadas a receber cafés das referidas quotas de Expurgo e de Consumo interno as Usinas de Cordeiro, Jaguarambé (Itaocara) e Santo Eduardo.

COMUNICADO N.º 59-77

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos arts. 13 e 14 da Resolução número 143, de 2 de Julho de 1959 (Regulamento de Embarques da Safra 1959-1960), e em aditamento ao Comunicado n.º 59-66, de 15-7-59, comunica, para os devidos fins, que também já se encontram devidamente habilitados a receber cafés das quotas de Expurgo e de Consumo Interno de produção do Estado de Minas Gerais, os armazéns ou reguladores situados nas localidades abaixo indicadas:

— Gaspar Lopes, Lavras e Carmo de Minas — Cia. de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG) — Cafés despachados pela Rêde Mineira de Viação.

— Caratinga — Cia. de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG) — Cafés despachados pela Estrada de Ferro Leopoldina. —

Rio de Janeiro, 17 de agôsto de 1959. — **Renato da Costa Lima**, Presidente.

COMUNICADO N.º 59-85

A Diretoria do Instituto Brasileiro do Café, tendo em vista o disposto nos arts. 13 e 14 da Resolução n.º 143, de 2 de Julho de 1959 (Regulamento de Embarques da Safra 1959-1960), comunica, para os devidos fins, que se encontram em pleno funcionamento e devidamente habilitados a receber cafés das quotas de Expurgo e de Consumo Interno de produção do Estado de São Paulo, os armazéns ou reguladores abaixo indicados com as respectivas localidades onde se acham situados e Estradas de Ferro pelas quais são servidas:

Estrada de Ferro Noroeste do Brasil — Promissão (IBC) — Baurú (Triagem IBC);

Cia. Paulista de Estrada de Ferro e tributárias — Brotas (IBC) — Trabijú (IBC) Itápolis (IBC) — Jaú (IBC) — São Paulo, Lapa — (Resimbra S/A — IBC);

Estrada de Ferro Araraquara — Catanduva (IBC) — Pindorama (IBC) — Tutoia (Regulador 75) — Araraquara (Regulador 71);

Estrada de Ferro Sorocabana — Xavantes (IBC) — São Paulo, Água Branca (Armazéns Maluf — IBC).

Cia.Mogiana de Estrada de Ferro (Zona paulista) — Franca (IBC) — São João da Boa Vista (IBC) — Ribeirão Prêto (Regulador 67);

Estrada de Ferro Santos-Jundiaí e tributárias — São Caetano do Sul (Regulador 15);

Estrada de Ferro Central do Brasil — Ipiranga (IBC).

2. Comunica, outrossim, que o armazém do IBC, em Promissão, está habilitado a receber também cafés das quotas de Expurgo e de Consumo Interno, de produção do Estado de Mato Grosso, despachados pela Estrada de Ferro Noroeste do Brasil.

Rio, 3 de setembro de 1959. — **Renato da Costa Lima**, Presidente.

COMUNICADO N.º 59-94

O Instituto Brasileiro do Café, usando do direito que lhe confere a Resolução n.º 144, de 6 de Julho de 1959, em seu artigo oitavo, comunica aos interessados que os pagamentos das faturas de cafés das quotas de Consumo Interno e de Expurgo desta safra passarão a depender do resultado da prévia conferência e classificação dos cafés oferecidos a venda.

Rio de Janeiro, 23 de setembro de 1959. — **Adolfo Becker**, Presidente interino.

ESTUDOS DE DEFESA DA LAVOURA CAFEEIRA

Têrmo do Acôrdo celebrado entre o Fundo de Pesquisas do Departamento de Defesa Sanitária da Agricultura (Instituto Biológico) da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo e o Instituto Brasileiro do Café, para manutenção e intensificação de trabalhos e estudos de defesa da lavoura cafeeira.

Aos 19 dias do mês de maio do ano de mil novecentos e cinqüenta e nove, presentes os Senhores Renato da Costa Lima e Luiz Fortunato Moreira Ferreira, respectivamente, Presidente e Diretor do Instituto Brasileiro do Café e o Senhor Paulo Nóbrega, Presidente do Fundo de Pesquisas do Departamento de Defesa Sanitária da Agricultura da Secretaria da Agricultura de São Paulo, devidamente autorizado pelo Conselho do mesmo Fundo, tendo em vista o disposto no artigo 3.º da Lei 1779, de 22 de dezembro de 1952 e a Resolução aprovada pela Junta Administrativa do Instituto Brasileiro do Café, em reunião realizada em 24 de outubro de 1958 acordam, pelo presente instrumento, a prestação de auxílio financeiro para a manutenção e intensificação de estudos e trabalhos necessários ao aprimoramento dos processos de defesa e vigilância sanitária da lavoura cafeeira, mediante as cláusulas e condições seguintes:

I — O Instituto Brasileiro do Café concorrerá com a importância de Cr$ 1.000.000,00 a ser aplicada no período de um ano a contar da data da assinatura do presente acôrdo e destinada à manutenção e intensificação de estudos e trabalhos de defesa sanitária do cafeeiro e seu produto, por intermédio do Fundo de Pesquisas do Departamento de Defesa Sanitária da Agricultura (Instituto Biológico) da Secretaria da Agricultura de São Paulo.

II — A fiscalização da aplicação dos recursos e dos têrmos do presente acôrdo ficará a cargo de uma Junta constituida de três membros, sendo um representante da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, um do Instituto Brasileiro do Café e um da Associação Paulista de Cafeicultores, cabendo a êste a presidência.

III — A importância mencionada em a cláusula Primeira deverá ser aplicada em trabalhos que digam respeito, exclusivamente, ao cafeeiro e seu produto, de conformidade com o seguinte fracionamento: a) Cr$ .... 336.000,00 para pagamento, em continuação, a 2 engenheiros-agrônomos, dedicados à pesquisas sôbre pragas e doenças do cafeeiro e seus métodos de combate; b) Cr$ 664.000,00 para instalação, mão de obra e manutenção de experimentos em diversos pontos do Interior do Estado, visando ao estudo e contrôle de diversas pragas e doenças do cafeeiro, notadamente carun-

cho das tulhas e cochonilhas; influência das môscas frutas sôbre a maturação e qualidade do café; ensaios de inseticidas no contrôle de pragas, assim como a determinação de seu resíduo no cafeeiro e solo tratado e na conservação do cafèzal da Fazenda Mato Dentro, destinado a estudos de combate a pragas e doenças, inclusive aquelas que são provocadas por defificiência de elementos menores.

IV — O Fundo de Pesquisas do Departamento de Defesa Sanitária da Agricultura (Instituto Biológico) da Secretaria da Agricultura de São Paulo se obriga a aplicar os recursos fornecidos pelo presente, rigorosamente, segundo especificação contida em a cláusula anterior e a fornecer ao Instituto Brasileiro do Café, através o seu Departamento de Econômia e Assistência à Cafeicultura, informações detalhadas sôbre o andamento dos trabalhos financiados com êstes recursos, bem como a prestar contas das despesas feitas com os mesmos, semestralmente.

V — O Instituto Brasileiro do Café, por si ou pelos prepostos que designar, exercerá, a qualquer tempo, a mais completa fiscalização nos serviços programados e na aplicação das respectivas verbas, obrigando-se o Fundo de Pesquisas a devolver ao Instituto Brasileiro do Café as quantias que forem aplicadas em desacôrdo com o estabelecido neste ato.

VI — O Fundo de Pesquisas do Instituto Biológico de São Paulo se compromete a fornecer ao Instituto Brasileiro do Café todos os dados e resultados que lhe sejam por êste solicitados sôbre os diversos problemas de assunto cafeeiro em estudo ou já estudados.

VII — Todo o material adquirido com os recursos previstos em o presente, será incorporado ao patrimônio do Instituto Biológico, passando a constituir bem do Estado de São Paulo.

VIII — O presente acôrdo está isento de sêlo na forma do artigo 15, número VI e parágrafo 5.º da Constituição Federal.

E, para firmeza e validade do que ficou acima estipulado, lavrou-se o presente têrmo, o qual, depois de lido e achado certo, vai assinado pelas partes contratantes já referidas, pelas testemunhas abaixo, a tudo presentes e por mim, Arminda O. Mendonça Martins, Estenodactilógrafa, com exercício junto ao Departamento de Economia e Assistencia à Cafeicultura do Instituto Brasileiro do Café, que o datilografei.

Rio de Janeiro, 19 de maio de 1959.

Renato Costa Lima
Luiz Fortunato Moreira Ferreira
Paulo Nóbrega
Ruy Cunha
A. A. Pinto Coelho

(Do "Diário Oficial", de 19-6-959)

Plano de renovação da lavoura cafeeira

O gabinete do Ministro da Fazenda distribuiu a seguinte informação sôbre o plano de renovação da lavoura cafeeira:

"O govêrno federal, através da Comissão Executiva de Assistencia à Cafeicultura resolveu destinar até a importancia de Cr$ 1.000.000.000,00 (um bilhão de cruzeiros) para operações destinadas à renovação da cafeicultura de preferência em regiões produtoras de tipos finos e em propriedades que já possuam instalações adequadas ao preparo do produto.

Os financiamentos serão feitos através do Banco do Brasil com o qual a Comissão Executiva de Assistência à Cafeicultura contratará a execução desta resolução, obedecidas as seguintes normas básicas:

a) os cafeicultores interessados deverão apresentar ao Banco do Brasil um plano de renovação de suas lavouras em bases técnico-agronômicas modernas, feito ou aprovado pelas secretarias de Agricultura dos respectivos Estados ou ainda por agrônomo do Instituto Brasileiro do Café;

b) para cada cafeeiro a ser plantado deverá corresponder a erradicação na mesma propriedade de três pés no mínimo, considerados antieconômicos;

c) o financiamento será concedido para um máximo de 50.000 cafeeiros e um mínimo de 5.000 cafeeiros novos, à base de Cr$ 50,00 (cinqüenta cruzeiros) por pé, assim distribuidos:

I — Cr$ 15,00 para a erradicação dos três cafeeiros antieconômicos correspondentes;

II — Cr$ 20,00 durante o primeiro ano por cafeeiro plantado, de muda;
III — Cr$ 10,00 durante o segundo ano;
IV — Cr$ 5,00 durante o terceiro ano.

d) o financiamento será concedido ao prazo de seis anos, sendo que durante os três primeiros anos de vigência do contrato o devedor estará isento de quaisquer pagamentos; o débito apurado no fim do terceiro ano com juros de 7% a.a., capitalizados anualmente, será liquidado em três prestações anuais consecutivas, vencíveis em 31 de outubro de cada ano, na seguinte proporção:

20% no quarto ano;
30% no quinto ano;
50% no sexto e último ano.

As prestações de resgate acima referidas serão acrecidas de juros também à taxa de 7% ao ano sôbre o saldo devedor em aberto.

3. Ao Banco do Brasil competirá o exame e julgamento das garantias bancárias oferecidas, tendo em vista a segurança da liquidez do financiamento.



Financiamento de café da safra de 1959-60 pelo Banco do Estado de São Paulo

O governador Carvalho Pinto aprovou as bases que serão adotadas no corrente ano, no financiamento da safra de café de 1959-1960, pelo Banco do Estado de São Paulo, e que lhe foram submetidas pelo secretário da Fazenda, dr. Francisco de Paula Vicente de Azevedo.

São as seguintes as bases mencionadas:

	BEBIDA MOLE Por saca: Cr$	BEBIDA DURA Por saca: Cr$
Conhecimentos ferroviários		
a) conhecimentos ferroviários de embarque para Santos, série "DESPOLPADO", quando se tratar de lavradores e DENTRO DE SUA PRÓPRIA PRODUÇÃO	2.500,00	2.000,00
b) Idem, série "PREFERENCIAL" e "COMUM", quando se tratar de lavradores, maquinistas ou comerciantes	2.200,00	1.800,00
c) Idem, com saques sôbre firmas de Santos	2.200,00	2.000,00
Série "Excedente"		
a) quota de consumo interno	1.500,00	1.500,00
b) quota de expurgo	160,00	160,00
Warrants		
Operações baseadas em cafés chegados a Santos e liberados pelo IBC, garantidas "warrante" de Companhias de Armazens Gerais não ligadas aos comerciantes:		
TIPO		
4 — básico	2.500,00	2.000,00
5 —	2.300,00	1.800,00
6 —	2.100,00	1.600,00
7 —	2.000,00	1.400,00
7-8 —	1.800,00	—,—

(Do "Diário Oficial" de 31-7-959)

O CAFE' VISTO NOS ESTADOS UNIDOS

(CARTAS SEMANAIS DO ESCRITÓRIO PAN-AMERICANO DO CAFÉ — NOVA YORK)

Transcrevemos, nesta seção da Carta Semanal, dois excertos da revista "Latin-American Business Highlights", publicada pelo Chase Manhattan Bank, de Nova York, um sôbre o café no Mercado Comum da Europa e outro sôbre o problema dos excedentes de café:

"O CAFÉ E O MERCADO COMUM DA EUROPA: O Mercado Comum da Europa sòmente é excedido em importância pelos Estados Unidos no que se refere às importações de café. As importações feitas em 1958 pelos seis países do Mercado Comum da Europa foram de 8.700.000 sacas, das quais 16% foram de café procedente do Brasil e 9% de café procedente da Colômbia. Cêrca de 25% das exportações de café dos demais produtores da América Latina também vão para o Mercado Comum, e dêsse total a Alemanha, graças à sua preferência pelo café Arábica, consumiu 50%. As modificações nas tarifas dos países do Mercado Comum da Europa serão feitas em três estágios, e no fim do primeiro estágio, em 1961, a média das tarifas sôbre os cafés procedentes dos países estrangeiros será de 4½% em comparação com as dos cafés procedentes dos Territórios Associados de Além-Mar. No fim do segundo estágio, a diferença será de 8% aproximadamente, e no fim do período de transição, em 1970/73, não haverá tarifas para os cafés dos Territórios, ao passo que os cafés procedentes dos outros países estarão sujeitos a impostos de 16% ad valorem. Nessas condições, o consumo do café poderá ter outras tendências. As importações da Alemanha, que são agora de 95% de café Arábica, poderão incluir menos café Arábica e mais café Robusta, uma vez que êste último será favorecido pelo diferencial. Foi o que aconteceu já com as importações da França, 81% das quais eram de café Arábica antes da Segunda Guerra Mundial; atualmente as importações de café Arábica são menos de 30% do total, e o mesmo poderá acontecer com a Alemanha. O declínio do consumo do café Arábica na Europa dependerá em grande parte dos preços nos próximos anos, desde que mesmo os preços atuais se encontram num nível acima daquele que se estabeleceria pelo equilíbrio da oferta e da procura. Embora certos cafés caros não possam se aguentar com os preços atuais, certos cafés, especialmente do Brasil, poderiam continuar a dar lucros, se pudessem ser vendidos com um câmbio razoável. Se os preços dos cafés latino-americanos continuarem baixos ou ainda mais baixos, os africanos difìcilmente poderão competir com êles, tanto em preço como em qualidade. Todavia, se os preços do café não puderem chegar a um nível capaz de interromper o custo da produção e de permitir o aumento do consumo, como é possível, o Mercado Comum da Europa será vagarosa mas seguramente tomado pelos cafés procedentes dos Territórios Associados de Além-Mar."

"O PROBLEMA DOS EXCEDENTES DE CAFÉ: O problema do café pode ser resumido do seguinte modo: a produção aumentou 10% anualmen-

te durante os últimos cinco anos, ao passo que a procura aumentou cêrca de 3% anualmente, em consequência do que têm declinado os preços e acumulado os excedentes. As estimativas da produção exportável da safra de 1958/59 são de 52.000.000 de sacas, ao passo que as importações mundiais de 1958 foram de 37.000.000. Embora as importações mundiais de café sejam maiores êste ano, deverá haver um grande "carry-over" para a temporada de 1959/60, eespecialmente de cafés do Brasil, cujos excedentes são calculados em 20 ou 25.000.000 de sacas. Os preços têm declinado constantemente desde Setembro de 1956: os preços dos Santos 4 baixaram, nesse período, de 61¾ cents para 36½ cents, o que corresponde a uma diminuição de 41%, e os suaves, por sua vez, sofreram um declínio de 46% nos seus preços. Não parecem prováveis os cortes na produção, uma vez que muitas das plantações novas, da África e da América Latina, que se iniciaram em 1950, quando os preços se achavam altos, estão agora começando a produzir. As estimativas são de que os custos da produção nas fazendas do Brasil com razoável eficiência estão muito abaixo dos preços pagos pelos cafés nessas fazendas (depois de se pagarem o que de fato corresponde a uma taxa de mais de 100%, através do mecanismo de múltiplos câmbios), de modo que não é grande o incentivo para o cultivo de outras plantações. No Brasil e na Colômbia estão fazendo esforços no sentido de acabar com as velhas plantações e de estimular a produção de café de alta qualidade, mas de acôrdo com a lei da oferta e da procura serão necessários os preços mais baixos para que se façam reduções consideráveis na produção. Com preços mais baixos, seria estimulado o consumo do café, calculando-se, pela experiência, um aumento de 4% no consumo per capita anual por 10% de redução nos preços do produto, ademais de um aumento de 3% no consumo total anual conseqüente do aumento da população e das receitas individuais. Algo mais poderá ser feito para se aumentar o consumo do café no Mercado Comum da Europa, onde o consumo tem aumentado duas vêzes mais ràpidamente do que nos Estados Unidos mas ainda é muito menor do que nos Estados Unidos, em virtude dos altos impostos internos que gravam o produto. Segundo os cálculos feitos, um operário necessita trabalhar cêrca de 17 minutos para comprar uma libra de café nos Estados Unidos, ao passo que na Itália e na Alemanha Ocidental precisa de trabalhar mais de três horas. Embora seja necessário tentar aumentar o consumo do café por todos os meios possíveis, parece evidente que a única solução verdadeira é da redução dos níveis da produção."

(Carta Semanal n.º 1152 — 7-8-959)

NOVA ERA DOS CAFÉS NOS ESTADOS UNIDOS: Esta semana, o "Wall Street Journal", de Nova York, publicou o interessante artigo que aqui transcrevemos, de autoria do reporter Jack Hanicke, sôbre a nova popularidade dos Cafés (Coffee Houses) nos Estados Unidos. O Sr. Hanicke escreve de Dallas, Texas:

"Os Cafés, que têm sido tradicionalmente na Europa, desde o Século XVIII, um paraíso de fácil sociabilidade, e, mais recentemente, nos Estados Unidos, pontos de reunião dos boêmios intelectuais, estão agora se tornando alegremente comerciais.

Os novos Cafés estão, de fato, proliferando, tanto na Costa Ocidental do país como em inúmeras metropoles, especialmente Nova York e Chicago.

Geralmente, os Cafés são estabelecimentos modestos, mal iluminados e mobiliados com simplicidade mas com certa graça, onde os fregueses podem tomar o seu café com tranquilidade — um "café pequeno" espesso, do tipo "expresso", feito com mesclas que contêm algumas vêzes essências que lhe dão gôsto de nozes, de rum ou limão. Em certos Cafés, os fregueses podem ouvir declamação de versos ou, mesmo, tomar parte em canções folclóricas, cantadas entre dois goles da bebida. O caráter predominante dêsses estabelecimentos é a informalidade.

Mas, nos últimos meses, comerciantes empreendedores têm estado criando, em vários pontos do país, um novo tipo de Café — mais elegante e menos informal e, até agora, com o mesmo sucesso.

"Desde que inauguramos o nosso novo "Café Rubaiyat", há três semanas, o estabelecimento vive apinhado", informa o Sr. Ron Shipman, de 23 anos de idade, Presidente da emprêsa Rubaiyat Inc., que tem como programa de atividades a realização de uma cadeia-de-Cafés.

Para se apreciar a diferença na técnica de operação comercial dos novos Cafés, devemos comparar os dois tipos de Cafés, um antigo e outro moderno, estabelecidos êste ano pelo Sr. Shipman, na cidade de Dallas, Estado de Texas. Ambos Cafés têm o nome de Rubaiyat, mas é só o que êles têm em comum.

O Café do tipo antigo foi inaugurado em janeiro, com um investimento de $1.400. Dispõe de uma máquina de café expresso italiana e foi instalado no local de uma antiga loja de alimentos. Seus fregueses, que em geral são jovens que permanecem fora de casa depois das 10 da noite, sentam-se em toscos bancos ligeiramente estofados e tomam seu café em mesas improvisadas, feitas de antigas máquinas de costura. "Recuperamos o capital investido no segundo mês de operações", declara o Sr. Shipman, "e desde então temos tido um lucro mensal médio líqüido de mais de mil dólares". Conta o Sr. Shipman que houve uma noite em que tiveram que servir de uma só vez cêrca de 900 fregueses!

Apresentando um grande contraste, decorativamente falando, o novo tipo de Café Rubaiyat foi inaugurado no mês passado em Highland Park Village, um dos centros comerciais mais prósperos de Dallas. O novo estabelecimento tem mesas com toalhas, cadeiras de metal, repuxos decorativos e paredes com murais. Em lugar de se abrir às 20:00 horas, como faz o outro Café Rubaiyat, começa a funcionar ao meio-dia, servindo os fregueses que fazem compras na vizinhança comercial. Tem capacidade para 75 pessoas.

"Empregamos $4.100 no novo Café", diz o Sr. Shipmam, "e já estamos tendo margem de lucro, apesar do alto aluguel que pagamos ($200 por mês ao passo que o aluguel do outro Café é de $45). "O empreendedor Mr. Shipman já escolheu outro local na cidade, para instalar o terceiro Café Rubaiyat.

Desde Janeiro, apareceram vários Cafés — cêrca de uma dúzia — de ambos os tipos, em Dallas, o mesmo acontecendo em Houston, Austin e Fort Worth, como também em Los Angeles, São Francisco, Nova York, e outras

cidades. Êsses Cafés têm um ambiente de cabaré, mas não servem bebidas alcoólicas.

O café expresso, tipo italiano, é o elemento essencial dos Cafés (feito em máquinas de metal cromado, em que o vapor passa através de café finamente moído, produzindo-se uma bebida condensada, seis vêzes mais encorpada que o café normal tomado pelos norte-americanas na refeição da manhã). O café expresso é tão popular na Itália e noutras partes da Europa que os menores restaurantes e mesmo as estações de gasolina nas estradas têm máquinas de fazer êsse café.

O café expresso simples custa 35 cents no Rubaiyat; os cafés com essência custam até $1.25. As variações são as seguintes: Cappuccino, café expresso mesclado com creme; expresso Royal, com gôsto de Rum, não-alcoólico; café Orgeat, com gôsto de nozes; e cafés feitos com grãos de café da Turquia e de Java. Como complemento, servem-se também bebidas gasosas importadas, preparadas com hortelã, anisete e granadina.

O Sr. Shipman está pensando em publicar uma revista para os Cafés de café expresso. "Os imitadores", diz êle, "estão estragando o negócio, vendendo café americano mais espesso, em lugar do verdadeiro café expresso. Alguns Cafés chegam ao ponto de usar o café solúvel!"

(Carta Semanal n.º 1154, de 21-8-959)



O Bureau Pan-Americano do Café deu à publicidade recentemente um relatório especial sôbre o consumo futuro do café nos Estados Unidos. Trata-se de um estudo, intitulado "Prospectos do Consumo do Café nos Estados Unidos nos Próximos 20 Anos", com informações vitalmente importantes para todos os interessados no negócio do café — produtores, exportadores, importadores, torradores, comerciantes de vendas a varejo, embarcadores, banqueiros, fabricantes de pacotes e de latas, e muitos outros — que necessitam de tais informações para seu govêrno.

Segundo o estudo em questão, o dado mais importante é o de que o mercado dos Estados Unidos, embora atualmente consuma mais de 50% da exportação mundial do café, poderá duplicar o seu consumo dentro de vinte anos. Essa estimativa é obtida mediante a combinação de dois fatores — o aumento esperado da população e a projeção das tendências do consumo registradas nos últimos dez anos, chegando-se ao resultado de que em 1980 o mercado potencial norte-americano deverá ser de 41 milhões de sacas (de 132 libras) de café verde. O consumo atual é de 20.500.000 sacas.

Os três elementos considerados especìficamente como base da estimativa do consumo futuro são os seguintes: a) aumento da população; b) aumento continuado no consumo per capita de xícaras por dia; e c) uma redução substancial no número de xícaras de café preparadas por libra de café regular ou por onça de café solúvel.

O estudo publicado pelo Bureau contém ainda outros aspectos interessantes das perspectivas do consumo do café, que passamos a mencionar. O potencial total do mercado do café não poderá ser conseguido, por exemplo, sem uma vigorosa campanha de promoção de caráter positivo, por parte da indústria do café.

Com o aumento da população, em 1980 o número dos consumidores de café — indivíduos de 10 anos para cima — aumentará de 37%, sendo êsse, entretanto, o único fator que promete um incremento automático no consumo do produto nas duas próximas décadas. Se os outros fatores se mantiverem inalterados, nesse período, o aumento do consumo devido exclusivamente ao aumento da população será de 397 milhões de xícaras por dia, em 1960, para 537 milhões, em 1980, ou de 20.500.000 sacas de café verde, em 1960, para 27.000.000 de sacas de sacas, em 1980.

Com relação ao segundo fator, observa-se que tem havido um aumento, vagaroso mais contínuo, todos os anos, desde 1950, no consumo de xícaras de café, per capita, por dia — aumento êsse devido em grande parte à campanha da "Pausa para o Café" levada a efeito pelo Bureau. Em 1950, a média dêsse consumo era de 2,38 xícaras; êste ano, a média chegará a 2,94 xícaras, e em 1960 chegará a 3 xícaras.

Se essa tendência de aumento continuar, mediante uma promoção adequada por parte da indústria do café, a média do consumo diário per capita será de 3,52 xícaras em 1980, e êsse aumento, em conjunção com o aumento esperado da população, representará uma procura de 34.400.000 sacas de café verde em 1980.

O terceiro fator, que é o do rendimento de xícaras de café por libra ou onça do produto, é o que mais depende dos esforços de promoção da indústria do café. Os estudos de pesquisa feitos pelo Bureau sôbre os hábitos dos consumidores, desde 1950, mostram que em média o café é preparado nos lares dos Estados Unidos na proporção de 64 xícaras por libra de café regular, ao passo que em 1949 o rendimento médio da preparação era de 46 xícaras por libra. Quanto ao café solúvel, está sendo atualmente preparado à razão de 13,8 xícaras por onça do produto.

Se os consumidores norte-americanos puderem ser re-educados, mediante uma promoção completamente adequada, no sentido de se acostumarem novamente com o gôsto do café mais encorpado, com que antigamente estavam habituados, de modo que a bebida seja preparada à razão de, pelo menos, 50 xícaras por libra de café regular e de 12,5 xícaras por onça de café solúvel, haverá um aumento de 6.600.000 sacas de café verde por ano, o qual, somado ao aumento de 34.400.000 sacas resultante dos dois outros fatôres, dará o aumento potencial total de 41.000.000 de sacas de café verde no mercado anual dos Estados Unidos em 1980.

O estudo do Bureau está sendo atualmente distribuido entre todos os interessados da indústria do café nos Estados Unidos, importadores, torradores, comerciantes etc., bem como entre os líderes dos negócios, as autoridades governamentais e os editores de revistas e de jornais, sendo que os exemplares enviados a Washington foram acompanhadas de uma carta especial do Presidente do Bureau. Nas "Notas para a Imprensa" preparadas pelo Bureau, para distribuição de publicidade entre os jornais e revistas, foi apresentado um sumário, com os dados mais importantes dêsse Estudo do Bureau, "Prospectos do Consumo do Café nos Estados Unidos nos Próximos 20 Anos".

(Carta Semanal n.º 1155 — 28-8-959)



Estatísticas

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XXII	São Paulo, 28 de Agôsto de 1959	N.° 404

SAFRA 1959/1960

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estradas de Ferro	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
Santos a Jundiaí	47 954	24 135	3 317	75 406
Sorocabana	65 224	54 805	91 165	211 294
Paulista	391 252	230 639	356 329	978 220
Mogiana	41 547	47 897	71 470	160 914
Araraquara	106 953	83 769	128 426	319 148
Bragantina	323	457	1 328	2 108
Noroeste do Brasil	133 374	138 473	190 462	462 309
São Paulo e Minas	3 600	1 570	4 109	9 279
Central do Brasil	—	—	—	—
Estrada de Rodagem	51 546	116 392	239 879	407 817
Total	**841 773**	**698 137**	**1 086 585**	**2 626 495**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO AO RIO DE JANEIRO

Séries	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Comum	—	769	918	1 687
Preferencial	—	2 739	—	2 739
Despolpado	—	—	639	639
RODOVIÁRIO				
Comum	2 632	5 904	15 042	23 578
Cons. Int. S. S.	11 116	2 508	5 813	9 437
Exp. S. S.	372	838	1 942	3 152
Total	**4 120**	**12 758**	**24 354**	**41 232**

Café Paulista despachado com destino a Angra dos Reis

Séries	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Comum	300	—	—	300
Cons. Int. S. S.	187	—	—	187
Exp. S. S.	50	—	—	50
Comum	13 053	30 930	41 283	85 266
Cons. Int. S. S.	270	1 575	4 542	6 387
Exp. S. S.	90	526	1 522	2 138
Preferencial	—	650	1 048	1 698
Cons. Int. Pref. S. S.	—	75	104	179
Exp. Pref. S. S.	—	25	35	60
Total	**13 950**	**33 781**	**48 534**	**96 265**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA NITEROI

Séries	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
RODOVIÁRIO				
Comum	4 818	5 258	8 120	18 196
Cons. Int. S. S.	270	505	828	1 603
Exp. S. S.	90	167	276	533
Total	**5 178**	**5 930**	**9 224**	**20 332**

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO PARA OS REGULADORES

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
Consumo Interno	241 364	278 749	381 528	901 641
Expurgo	75 968	84 638	113 707	274 313
Total	**317 332**	**363 387**	**495 235**	**1 175 954**

TOTAL DOS DESPACHOS DE CAFÉ PAULISTA, POR SÉRIE

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
Despolpado	21 036	18 228	24 309	63 573
Comum	462 064	407 560	524 624	1 394 248
Cons. Int. S. S.	26 396	71 523	106 688	204 607
Exp. S. S.	9 110	23 815	35 909	68 834
Preferencial	338 168	215 426	417 509	971 103
Cons. Int. Pref. S. S.	6 183	11 040	44 771	61 994
Exp. Pref. S. S.	2 064	3 014	14 887	19 965
Cons. Int.	241 364	278 749	381 528	901 641
Expurgo	75 968	84 638	113 707	274 313
Total	1 182 353	1 113 993	1 663 932	3 960 278

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

"PARANAENSE"

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Despolpado	1 034	85	1 700	2 819
Comum	1 320	5 888	13 050	20 258
Cons. Int. S. S.	360	1 440	1 725	3 525
Exp. S. S.	120	480	575	1 175
Preferencial	4 800	8 560	5 400	18 760
Cons. Int. Pref. S. S.	—	1 580	540	2 120
Exp. Pref. S. S.	—	460	180	640
RODOVIÁRIO				
Despolpado	2 107	2 245	3 558	7 910
Comum	—	4 910	17 198	22 108
Cons. Int. S. S.	—	380	5 095	5 475
Exp. S. S.	—	128	1 700	1 828
Preferencial	—	3 580	3 878	7 458
Cons. Int. Pref. S. S.	—	—	582	582
Exp. Pref. S. S.	—	—	182	182
Total	9 741	29 736	55 363	94 840

"MINEIRO"

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Despolpado	833	1 235	1 346	3 414
Comum	—	60	1 149	1 209
Cons. Int. S. S.	—	30	125	155
Expurgo S. S.	—	10	41	51
Preferencial	435	2 088	6 892	9 415
Cons. Int. Pref. S. S.	—	450	1 206	1 656
Exp. Pref. S. S.	—	150	402	552
RODOVIÁRIO				
Despolpado	8 276	10 997	13 490	32 763
Comum	—	714	4 481	5 195
Cons. Int. S. S.	—	188	1 852	2 040
Exp. S. S.	—	64	619	683
Preferencial	573	1 577	5 203	7 353
Cons. Int. Pref. S. S.	195	426	1 880	2 501
Exp. Pref. S. S.	67	142	632	841
Total	10 379	18 131	*39 318	67 828

(*) Incompleto.

"GOIANO"

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Despolpado	—	—	—	—
Comum	—	2 846	5 574	8 420
Cons. Int. S. S.	—	1 060	2 262	3 322
Exp. S. S.	—	354	756	1 110
Preferencial	—	432	1 352	1 784
Cons. Int. Pref. S. S.	—	216	390	606
Exp. Pref. S. S.	—	72	130	202
RODOVIÁRIO				
Despolpado	—	98	—	98
Comum	—	7 619	5 357	12 976
Cons. Int. S. S.	—	1 287	2 578	3 735
Expurgo S. S.	—	429	819	1 248
Preferencial	324	1 152	2 346	3 822
Cons. Int. Pref. S. S.	162	576	993	1 731
Exp. Pref. S. S.	54	192	331	577
Total	*540	*16 333	*22 758	39 631

(*) Incompleto.

MATOGROSSENSE

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
FERROVIÁRIO				
Comum	—	—	1.050	1.050
RODOVIÁRIO				
Despolpado	—	100	100	200
Total	—	100	1.150	1 250

FLUMINENSE

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
RODOVIÁRIO				
Preferencial	—	18	—	18
Cons. Int. Pref. S. S.	—	9	—	9
Exp. Pref. S. S.	—	3	—	3
Total	—	30	—	30

CAFÉ DE OUTROS ESTADOS DESPACHADO PARA OS REGULADORES DÊSTE ESTADO

Quotas	1.ª dezena Julho	2.ª dezena Julho	3.ª dezena Julho	Total
PARANÁ				
Cons. Int.	2 700	7 159	22 285	32 144
Expurgo	900	1 787	5 404	8 091
MINAS GERAIS				
Cons. Int.	68	12	—	80
Expurgo	23	4	—	27
Total	3 691	8 962	27 689	40 342

MOVIMENTO DO CAFE' DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1959/1960
(Até 31 de Julho de 1959)

"DESPOLPADO"

DEZENAS	DESPACHADO	LIBERADO	A LIBERAR
1.ª Julho 59	4 093	3 229	864
2.ª "	3 741	2 052	1 689
3.ª "	4 028	—	4 028
Rodoviário	51 072	9 837	41 235
Total	62 934	15 118	47 816

"PREFERENCIAL"

Cons. Int. Pref. S. S. — Expurgo Pref. S. S.

DEZENAS	DESPACHADOS				Liberado	A Liberar
	Preferencial	Cons. Int. Pref. S. S.	Expurgo Pref. S. S.	Total		
1.ª Julho	318 410	4 278	1 429	324 117	111 574	212 543
2.ª "	187 409	6 831	2 285	196 525	2 463	194 062
3.ª "	361 993	41 987	13 954	417 934	—	417 934
Rodoviário	98 854	8 719	2 237	109 810	2 942	106 868
Total	966 666	61 815	19 905	1 048 386	116 979	931 407

"COMUM"

Const. Int. S. S. — Expurgo S. S.

DEZENAS	DESPACHADOS				Liberado	A Liberar
	Comum	Cons. Int. S. S.	Expurgo S. S.	Total		
1.ª Julho	431 993	22 278	7 746	462 017	114 296	347 721
2.ª "	314 375	50 361	16 743	381 479	11 315	370 164
3.ª "	349 118	56 496	19 130	424 744	—	424 744
Rodoviário	169 735	57 858	19 342	246 935	23 872	223 063
Total	1 265 221	186 993	62 961	1 515 175	149 483	1 365 692

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachados	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	24 958	2 400	22 558
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. Rodoviário	29 411	660	28 751
Pref. Cons. Int. SS. Exp. Pref. S.S.	21 520	4 800	16 720
Pref. Cons. Int. S.S. Exp. Pref. Rodoviário .	8.222	—	8 222
Despolpado	2 819	1 119	1 700
Despolpado Rodoviário	7 910	919	6 991
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	1 415	—	1 415
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. Rodoviário	7 918	—	7 918
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	11 623	300	11 323
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Rodoviário	10 695	—	10 695
Despolpado	3 414	1 693	1 721
Despolpado Rodoviário	32 763	4 643	28 120
GOIÁS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	12 852	—	12 852
Comum — Cons. Int. S. S. — Exp. Rodoviário	17 959	—	17 959
Pref. Cons. Int Pref. Exp.Pref. S.S.	2 592		2 952
Pref. Cons. Int. Pref. SS. Exp. Pref. Rodoviário	6 130	—	6 130
Despolpado	—	—	—
Despolpado Rodoviário	98	—	98
MATO GROSSO			
Comum	1 050	—	1 050
Despolpado Rodoviário	200	—	200
ESTADO DO RIO DE JANEIRO			
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.			
Pref. Cons. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S.S. Rodoviário	30	—	30
Total	203 579	16 534	187 045

O plantio do café deve ser racionalizado desde o início: escolha do solo, do clima e da semente. O modo de plantio e o de alinhamento devem ser os mais indicados pela moderna técnica agronômica. Evitar as queimadas. Defender o solo contra a erosão. Adubar racionalmente. Irrigar, se possível. Colhêr e secar cuidadosamente. Com tôdas essas medidas ter-se-á boa média de produção, um café de qualidade, cafeeiros sadios e duráveis, solo sempre fértil, cafeicultura rendosa.

MOVIMENTO DO CAFE' DESTINADO A SANTOS

SAFRA 1958/1959
(Até 31 de Julho de 1959)

"DESPOLPADO"

DEZENAS	Despachado	Liberado	A Liberar
1.ª Julho – 58 a 3.ª Maio – 59	18 332	18 332	—
1.ª Junho	2 381	2 381	—
2.ª „	2 439	2 439	—
3.ª „	6 321	6 321	—
Rodoviário	80 856	80 744	112
Total	110 329	110 217	112

Cons. Int. Pref. S. S. — Expurgo Pref. S. S.

"PREFERENCIAL"

DEZENAS	Preferencial Cons. Int. Pref. S. S. Exp. P. S. S.	Destino Alterado	Liberado	A Liberar
2.ª Julho – 58 a 3.ª Agôsto	1 068 590	—	1 068 590	—
1.ª Setembro	182 420	—	182 420	—
2.ª „	231 646	—	231 646	—
3.ª „	227 264	—	226 844	420
1.ª Outubro	177 579	772	176 303	504
2.ª „	192 524	1 653	188 612	2 259
3.ª „	225 135	1 426	220 621	3 088
1.ª Novembro	126 628	980	124 608	1 040
2.ª „	144 159	—	131 199	12 960
3.ª „	127 781	—	55 347	72 434
1.ª Dezembro	102 975	895	40 488	61 592
2.ª „	93 449	—	27 730	65 719
3.ª „	79 958	—	21 929	58 029
1.ª Janeiro	38 341	—	6 768	31 573
2.ª „	38 335	—	6 684	31 651
3.ª „	46 002	—	7 250	38 752
1.ª Fevereiro	23 356	1 172	4 920	17 264
2.ª „	29 048	1 845	5 576	21 627
3.ª „	17 051	—	3 098	13 953
1.ª Março	14 982	—	3 310	11 672
2.ª „	13 747	—	2 250	11 497
3.ª „	11 693	—	484	11 209
1.ª Abril	10 245	—	1 544	8 701
2.ª „	9 993	—	1 449	8 544
3.ª „	25 381	420	3 014	21 947
Rodoviário	98 750	—	77 788	20 962
Total	3 357 032	9 163	2 820 472	527 397

"COMUM"

Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.

DEZENAS	Comum Cons. Int. SS. Exp. SS.	Destino Alterado	Liberado	A Liberar
2.ª Julho – 58 a 3.ª Agôsto	543 291	—	543 291	—
1.ª Setembro	150 723	—	150 723	—
2.ª "	180 159	—	180 159	—
3.ª "	189 436	—	189 436	—
1.ª Outubro	132 360	—	132 360	—
2.ª "	130 281	852	129 429	—
3.ª "	150 046	300	149 746	—
1.ª Novembro	84 643	309	84 334	—
2.ª "	107 840	—	105 946	1 894
3.ª "	96 882	—	95 587	1 295
1.ª Dezembro	84 558	—	11 075	73 483
2.ª "	78 294	—	1 783	76 511
3.ª "	80 115	—	1 151	79 164
1.ª Janeiro – 59	36 088	—	270	35 818
2.ª "	48 065	—	534	47 531
3.ª "	46 385	—	138	46 247
1.ª Fevereiro	20 279	447	300	19 532
2.ª "	32 824	772	593	31 459
3.ª "	19 559	—	150	19 409
1.ª Março	21 988	—	240	21 748
2.ª "	24 559	—	—	24 559
3.ª "	14 877	—	—	14 877
1.ª Abril	14 526	—	—	14 526
2.ª "	15 682	—	—	15 682
3.ª "	56 252	—	1 126	55 126
Total	2 359 912	2 680	1 778 371	578 861



Substitua progressivamente o seu cafèzal velho e deficitário por um replantio cuidadoso, feito com boas sementes e boas adubações. Defenda o solo da erosão por meio de curvas de nível, cordões, terraços, faixas de vegetação, carpas alternadas.

Colha sòmente os cafés maduros.

Seque e beneficie com cuidado.

"OUTROS ESTADOS"

PRODUTORES	Despachado	Liberado	A Liberar
PARANÁ			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	149 027	119 432	29 595
Pref. — C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	97 215	90 191	7 024
Pref. — C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. Rodoviário	64 275	62 504	1 771
Despolpado	238	238	—
Despolpado Rodoviário	14 654	14 583	71
MINAS GERAIS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	45 361	17 093	28 268
Pref. — C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	420 693	288 059	132 634
Pref. — C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. Rodoviário	129 448	89 168	40 280
Despolpado	3 564	3 564	—
Despolpado Rodoviário	66 868	65 641	1 227
GOIÁS			
Comum — Cons. Int. S. S. — Expurgo S. S.	92 485	89 303	3 182
Pref. — C. Int. Pref. S. S. Exp. Pref. S. S.	83 879	82 035	1 844
Preferencial — Rodoviário	1 061	1 061	—
Despolpado — Rodoviário	4 355	4 355	—
BAHIA			
Despolpado — Rodoviário	3 440	3 440	—
ESPÍRITO SANTO			
Despolpado — Rodoviário	387	387	—
Preferencial — Rodoviário	800	800	—
MATO GROSSO			
Despolpado — Rodoviário	853	853	—
ESTADO DO RIO DE JANERIO			
Despolpado — Rodoviário	267	267	—
Total	1 178 870	932 974	245 896

Prevenir a erosão: — Com a lavagem da terra pelas enxurradas perde-se boa parte de sua fertilidade. Em terras acidentadas é preciso "terracear" ou plantar em curvas de níveis. Sendo levemente inclinadas, deve-se plantar sempre no sentido contrário ao das enxurradas, "cortando" as águas.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ EM AGÔSTO DE 1959

Unidade: saca de 60 quilos

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE EXPORTADA					Total Geral
	EXTERIOR			Consumo de bordo	Cabotagem	
	Estados Unidos	Outros Países	Total			
Santos	579 639	277 089	856 728	474	176	857 378
Rio de Janeiro	239 392	186 384	425 776	—	27 000	452 776
Paranaguá	496 057	51 796	547 853	—	—	547 853
Vitória	38 090	82 001	120 091	10	25 825	145 926
Angra dos Reis	164 058	13 926	177 984	—	—	177 984
Salvador	2 165	4 335	6 500	—	—	6 500
Recife	—	4 376	4 376	—	—	4 376
Niterói	37 910	2 588	40 498	—	—	40 498
Total	**1 557 311**	**622 495**	**2 179 806**	**484**	**53 001**	**2 233 291**

Observação : Não estão incluídos, em Santos, 216 quilos de café (18 sacas) industrializado.

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO

EM 31 DE AGÔSTO DE 1959

PORTOS DE EXPORTAÇÃO	QUANTIDADE
Santos	2 603 226
Rio de Janeiro	252 334
Paranaguá	1 519 381
Vitória	92 655
Angra dos Reis	19 489
Salvador	8 877
Recife	1 027
Niterói	—
Total	**4 496 989**

Observações: Dados fornecidos pela Divisão de Estatística (Seção de Exportação e Comércio Interestadual).
Fonte : I. B. C.

POSIÇÃO ESTATÍSTICA DO CAFÉ NO BRASIL EM 31 DE AGÔSTO DE 1959

SAFRAS 1955/56 A 1959/60

Unidade: 1 000 sacas de 60 quilos

ESPECIFICAÇÃO	SAFRAS				
	1955/56	1956/57	1957/58	1958/59	1959/60
I — Saldo verificado em 30/6:					
1) a liberar	66	2 874	60	3 573	3 102
2) estoque disponível nos portos	3 239	3 856	3 613	7 217	3 438
Total	3 305	6 730	3 673	10 790	6 540
II — Café registrado: (Julho e Agôsto):					
1) cafés de safras anteriores	10	39	15	357	21
2) cafés de safras em curso	10 588	5 425	7 128	6 325	11 944
3) cafés revertidos aos mercados	—	—	26	98	637
Total	10 598	5 464	7 169	6 780	12 602
Total I e II	13 903	12 194	10 842	17 570	19 142
III — Consumo: (Julho e Agôsto):					
1) exportação para o exterior	3 980	4 073	3 428	3 082	4 063
2) comércio de cabotagem	136	63	100	165	147
3) consumo no int. e industrializado	—	7	41	5	27
4) cafés retirados dos mercados	—	—	3	2 549	165
5) consumo nos portos	100	116	124	110	121
Total	4 216	4 259	3 696	5 911	4 523
IV — Existência global: (Agôsto): (I e II — III) (*)	9 687	7 935	7 146	11 659	14 619
V — Café de séries excedentes: (Julho e Agôsto):					
1) Série de Consumo Interno	—	—	—	1 863	3 565
2) Série de Expurgo	—	—	—	631	1 171
Total	—	—	—	2 494	4 736
VI — Existência comerciável em 31 de agôsto: (IV — V) (*)	9 687	7 935	7 146	9 165	9 883

Nota: — (*) Inclui o café existente nos portos, Armazéns Reguladores e em trânsito. As cifras referentes à safra 1959/60 estão sujeitas a retificação.
Fonte: I. B. C.

Cotações de café, no disponível, em Santos, Rio de Janeiro e Vitória

AGÔSTO DE 1959

DIAS	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado - T. 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo - 7	Tipo - 7
3	463 50	437 50	421 50	393 00	310 00
4	470 00	446 50	426 50	393 00	310 00
5	470 00	446 50	426 50	396 00	310 00
6	473 50	448 50	431 50	396 00	315 00
7	483 50	453 50	436 50	396 00	315 00
10	483 50	453 50	443 50	396 00	320 00
11	483 50	453 50	443 50	396 00	320 00
12	486 50	470 00	450 00	396 00	320 00
13	488 50	476 50	460 00	396 00	320 00
14	490 00	478 50	460 00	396 00	320 00
17	491 50	478 50	460 00	396 00	320 00
18	490 00	480 00	460 00	396 00	320 00
19	493 50	481 50	460 00	396 00	320 00
20	490 00	480 00	460 00	396 00	320 00
21	490 00	480 00	460 00	396 00	325 00
24	491 50	480 00	460 00	400 00	327 00
25	491 50	480 00	460 00	400 00	327 00
26	491 50	480 00	460 00	400 00	333 00
27	493 50	480 00	460 00	405 00	335 00
28	491 50	480 00	460 00	405 00	335 00
31	491 50	480 00	460 00	405 00	335 00
Mínima	463 50	437 50	421 50	393 00	310 00
Média	485 64	468 79	450 45	397 76	322 00
Máxima	493 50	480 00	460 00	405 00	335 00

Não obstante algumas estimativas para a presente safra mundial de café sejam algo exageradas, o que se tem em vista, dentro das possibilidades, é uma safra apenas média. Depois de alguns anos, todavia, o panorama pode modificar-se e, apesar da melhoria do consumo, chegar-se a contar com excessos na produção mundial.

Nessa hora, os cafés que irão *sobrar* serão os piores: os de mau aspecto, de mau sabor, os cafés cheios de detritos: paus, pedras, terra, verdes, prêtos, podres.

Produzir bom café é, pois, não apenas de interêsse nacional, como também individual.

Cotações de cafés brasileiros, no disponível, em Nova York

MÊS DE AGÔSTO DE 1959
Em cents. por libra (pêso) 453,60

DIAS	SANTOS				RIO
	Tipo 2/3 FOB	Tipo 4 FOB	Tipo 2/3 Disp. N. Y.	Tipo 4 Disp. N. Y.	Tipo 7 Disp. N. Y.
3	33.00	32.50	37.75	37.00	32.75
4	33.00	32.50	37.75	37.00	32.50
5	33.00	32.50	37.75	37.00	32.50
6	33.00	32.50	37.75	37.00	32.25
7	33.00	32.50	37.75	37.00	32.25
10	33.00	32.50	37.75	37.00	32.25
11	33.00	32.50	37.75	37.00	32.25
12	33.00	32.50	37.75	37.00	32.25
13	33.25	32.75	37.75	37.00	32.25
14	33.25	32.75	37.75	37.00	32.50
17	33.25	33.25	37.75	37.00	32.50
18	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75
19	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75
20	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75
21	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75
24	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75
25	33.25	33.25	36.50	36.00	32.75
26	33.25	33.25	36.50	36.00	32.75
27	33.25	33.25	36.50	36.00	32.75
28	33.25	33.25	36.50	36.00	32.75
31	33.25	33.00	36.50	36.00	32.75
Mínima	33.00	32.50	36.50	36.00	32.25
Média	33.10	32.90	37.45	36.76	32.56
Máxima	33.25	33.25	37.75	37.00	32.75



Elimine as falhas de seu cafèzal. De nada vale possuir centenas de alqueires plantados, se em cada alqueire há numerosas falhas.

Cada falha constitui um **deficit.**

Cada falha é um roubo.

Cotações de café a têrmo em Nova York

AGÔSTO DE 1959

Em cents. por libra (pêso) 453, — Contrato "B"

DIAS	SETEMBRO		DEZEMBRO		MARÇO - 1960		MAIO - 1960		JULHO - 1960	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	E
3	35.85	35.90	34.23	34.30	33.25	33.27	32.10	32.25	31.40	31.40
4	35.80	35.94	34.25	34.59	33.30	33.44	32.25	32.44	31.35	31.60
5	36.00	35.75	34.58	34.50	33.45	33.50	32.45	32.46	31.70	31.72
6	35.90	35.78	34.40	34.52	33.30	33.51	32.40	32.55	31.60	31.74
7	35.75	35.92	34.70	34.84	33.75	33.85	32.75	32.80	31.90	32.00
10	35.95	35.80	34.90	34.60	33.76	33.52	32.80	32.55	32.00	31.67
11	35.90	35.79	34.50	34.65	33.40	33.63	32.36	32.62	31.55	31.84
12	35.85	36.05	34.75	34.94	33.70	33.92	32.70	32.90	31.75	32.10
13	36.14	36.00	35.05	34.84	34.05	33.98	32.90	33.07	32.30	32.20
14	36.10	36.01	34.85	34.85	34.05	33.95	33.00	32.95	32.10	32.14
17	36.01	36.24	34.95	35.10	34.10	34.10	32.90	33.05	32.00	32.21
18	36.25	36.10	35.15	35.19	34.25	34.10	33.30	33.10	32.10	32.20
19	36.20	35.61	35.10	34.70	34.10	33.69	33.15	32.84	32.15	31.90
20	35.63	35.30	34.96	34.46	N/Cot.	33.45	32.80	32.46	32.00	31.60
21	35.50	35.61	34.40	34.85	33.40	33.76	32.38	32.80	31.55	31.87
24	35.35	35.00	34.65	34.36	33.80	33.30	32.75	32.36	31.75	31.46
25	35.15	35.05	34.35	34.45	33.30	33.41	32.30	32.41	31.70	31.51
26	35.25	34.70	34.70	34.10	33.75	33.23	32.54	32.30	31.60	31.50
27	34.70	35.00	34.40	34.40	33.65	33.65	32.70	32.75	31.72	31.90
28	35.20	35.00	34.65	34.39	33.85	33.64	32.80	32.75	32.10	31.89
31	35.00	34.89	34.20	34.30	33.59	33.51	32.50	32.75	31.95	31.80
Mínima	34.70	34.70	34.20	34.10	33.25	33.23	32.10	32.25	31.35	31.40
Média	35.69	35.59	34.65	34.62	33.69	33.64	32.66	32.67	31.82	31.82
Máxima	36.25	36.24	35.15	35.19	34.25	34.10	33.30	33.10	32.30	32.21

COTAÇÕES DE CAFÉ NÃO BRASILEIRO EM NOVA YORK

Mês de Agôsto de 1959 — **Em cents. por libra (pêso) 453,60**

PROCEDÊNCIA	SANTOS				MÉDIA
	5	12	19	26	
COLÔMBIA:					
Medelim Excelso	45.00	45.00	45.00	45.25	45.19
Armênia	45.00	45.00	45.50	45.25	45.19
Manizales	45.00	45.00	45.50	45.25	45.19
COSTA RICA:					
Hard	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Atlantic Fino	"	"	"	"	
EQUADOR:					
Lavado	42.50	42.50	(2) 42.50	(2) 42.50	42.50
Extra não lavado	33.00	33.00	(2) 33.00	(2) 33.00	33.00
GUATEMALA:					
Antigua	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Bourbon	"	"	"	"	
Extra primeira	42.00	42.00	42.38	42.25	42.41
Lavado bom	N/Cot.	41.63	41.75	42.75	42.04
HAITÍ:					
Lavado bom mole	41.00	41.50	41.00	41.00	41.13
Catado a mão	35.00	34.50	33.00	33.00	33.88
HONDURAS:					
Lavado bom	42.00	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	42.00
Tipo 5 – Comum duro	34.00	"	"	"	34.00
MÉXICO:					
Coatepec	43.75	43.75	43.75	43.75	43.75
Tapachula primeira	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
NICARÁGUA:					
Matagalpa	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	N/Cot.	
Lavado bom	"	"	"	"	
S. SALVADOR:					
Lavado primeira	N/Cot.	N/Cot.	38.25	38.25	38.25
S. DOMINGOS:					
Lavado bom mole	41.00	41.00	40.00	40.00	40.50
Fino	41.50	41.50	41.00	40.50	41.13
VENEZUELA:					
Tachiras	43.75	44.00	44.00	(2) 44.00	43.94
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	43.25	42.75	42.50	(2) 42.00	42.63
Natural robusta	N/Cot.	30.50	30.75	(2) 30.50	30.58
MOCA:					
Moca arábia	44.50	44.50	44,50	(2) 44.00	44.38
INDONÉSIA:					
Genuíno lavado	57.00	57.00	55.00	(2) 55.00	56.00
UGANDA:					
Lavado	28.25	29.50	29.50	(2) 29.50	29.19
ETIÓPIA:					
Harrar	41.75	42.00	42.00	42.00	41.94
Djima	37.00	37.50	37.00	37.50	37.25
COSTA DO MARFIM:					
Courant robusta	27.25	27.25	27.25	27.25	27.25

Observação: (2) — As cotações acima se referem a "Desembarcado a vista líquido".

CÂMBIO EM SÃO PAULO

MÉDIAS DIÁRIAS DE CÂMBIO OFICIAL, FIXADAS PELA BÔLSA, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1959

Dias	Inglaterra	Estados Unidos	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Áustria	Bélgica	França	Itália
1........	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2........	53,1800	18,9200	5,0138	4,5233	—	—	2,7470	—	—	0, 0386	0,0305
4........	53,1880	18,9200	—	—	—	3,6582	—	—	—	—	—
5........	53,1990	18,9200	5,0147	—	—	3,6582	—	—	0,3791	—	0,0305
6........	53,1970	18,9200	—	4,5233	—	3,6582	—	—	—	—	—
7........	—	18,9200	—	4,5238	—	3,6582	2,7476	—	—	—	—
8........	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10........	53,2010	18,9200	5,0110	4,5238	—	3,6582	—	—	0,3791	0,0386	—
11........	—	18,9200	—	4,5238	—	3,6582	—	—	—	—	—
12........	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13........	—	18,9200	—	—	—	3,6582	3,7461	—	—	—	0,0305
14........	—	18,9200	—	4,5233	4,3857	—	—	—	—	—	—
17........	—	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	0,0386	—
18........	53,1730	18,9200	—	4,5228	—	3,6582	2,7451	—	—	—	0,0305
19........	53,1610	18,9200	—	4,5228	4,3871	3,7572	—	0,7332	—	0,0386	0,0305
20........	53,1310	18,9200	—	4,5219	—	—	—	—	—	0,0386	—
21........	—	—	—	4,5219	—	—	—	—	—	—	—
22........	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
24........	53,1580	18,9200	—	4,5228	—	3,6582	—	—	—	0,0386	—
25........	—	18,9200	—	4,5228	—	3,6572	—	—	—	—	—
26........	53,1290	18,9200	—	4,5233	—	—	—	—	—	—	—
27........	—	18,9200	—	4,5219	4,3833	3,6563	—	—	0,3784	0,0386	—
28........	53,1220	18,9200	5,0043	—	—	—	—	—	—	—	—
29........	52,4160	18,9200	—	—	—	—	—	—	—	0,0386	—
31........	52,4160	18,9200	—	4,5224	—	3,6572	2,7436	—	—	—	—
Média..	**53,0516**	**18,9200**	**5,0109**	**4,5229**	**4,3854**	**3,6582**	**2,7459**	**0,7332**	**0,3789**	**0,0386**	**0,0305**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

MÉDIA MENSAL DE CÂMBIO FIXADA PELA BÔLSA, DURANTE AGÔSTO DE 1959

PAÍSES	MOEDAS	MERCADOS		
		Oficial	Livre	Manual
Alemanha	Marcos	4,5229	36,9374	36,9746
Áustria	Shillings	0,7332	6,0794	6,0000
Argentina	Pesos	—	1,8500	1,8025
Canadá	Dólares	—	161,0067	—
Chile	Pesos	—	—	0,1400
Dinamarca	Coroas	2,7459	22,6039	21,0000
Bélgica	Francos	0,3789	3,0947	—
Espanha	Pesetas	—	—	2,6077
Estados Unidos	Dólares	18,9200	153,9987	154,0338
França	Francos	0,0386	0,3175	0,3152
Holanda	Florins	5,0109	41,1658	—
Inglaterra	Libras	53,0516	433,8380	429,4444
Itália	Liras	0,0305	0,2494	0,2504
Portugal	Escudos	—	5,4444	5,3724
Peru	Soles	—	—	5,5000
Suécia	Coroas	3,6582	29,6451	—
Suiça	Francos	4,3854	25,8169	36,2333
Uruguai	Pesos	—	15,7592	14,9422
Venezuela	Bolivares	—	—	40,5000

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

AGÔSTO DE 1959

I — MERCADO OFICIAL — VENDAS A VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
1	53 18 22	18 92 00	4 39 13	0 66 60	N/Cot.	1 80 19	N/Cot.	3 65 91	5 01 38
3	53 18 22	18 92 00	4 39 13	0 66 60	,,	1 80 19	,,	3 65 91	5 01 38
4	53 18 79	18 92 00	4 39 13	0 66 60	,,	1 78 49	,,	3 65 91	5 01 38
5	53 19 93	18 92 00	4 39 13	0 66 60	,,	1 80 19	,,	3 65 91	5 01 38
6	53 19 93	18 92 00	4 39 13	0 66 60	,,	1 80 53	,,	3 65 91	5 01 38
7	53 20 30	18 92 00	4 39 13	0 66 60	,,	1 81 05	,,	3 65 91	5 01 19
8	53 19 93	18 92 00	4 38 94	0 66 60	,,	1 79 85	,,	3 65 91	5 01 19
10	53 19 93	18 92 00	4 38 94	0 66 60	,,	1 79 85	,,	3 65 91	5 01 19
11	53 18 60	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 79 68	,,	3 65 91	5 00 81
12	53 18 98	18 92 00	4 38 38	0 66 60	,,	1 77 65	,,	3 65 91	5 00 81
13	53 19 17	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 76 00	,,	3 65 91	5 00 81
14	53 19 17	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 73 58	,,	3 65 91	5 00 81
17	53 17 84	18 92 00	4 38 75	0 66 60	,,	1 73 58	,,	3 65 91	5 00 81
18	53 17 28	18 92 00	4 38 75	0 66 60	,,	1 75 19	,,	3 65 91	5 00 81
19	53 16 14	18 92 00	4 38 75	0 66 60	,,	1 73 58	,,	3 65 72	5 00 62
20	53 13 11	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 73 58	,,	3 65 72	4 00 43
21	53 15 38	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 73 10	,,	3 65 72	5 00 43
22	53 15 76	18 92 00	4 38 57	0 66 41	,,	1 68 18	,,	3 65 72	5 00 62
24	53 15 76	18 92 00	4 38 50	0 66 41	,,	1 68 18	,,	3 65 72	5 00 62
25	53 14 63	18 92 00	4 38 57	0 66 60	,,	1 68 18	,,	3 65 72	5 00 62
26	53 12 93	18 92 00	4 38 57	0 66 41	,,	1 68 18	,,	3 65 72	5 00 62
27	53 11 41	18 92 00	4 38 38	0 66 41	,,	1 70 45	,,	3 65 72	5 00 43
28	53 11 60	18 92 00	4 38 38	0 66 41	,,	1 73 58	,,	3 65 72	5 00 43
29	53 11 41	18 92 00	4 38 38	0 66 41	,,	1 76 16	,,	3 65 72	5 00 43
31	53 11 41	18 92 00	4 38 38	0 66 41	,,	1 76 16	,,	3 65 72	5 00 43
Mínima	53 11 41	18 92 00	4 38 38	0 66 41	—	1 68 18	—	3 65 72	5 00 43
Média	53 16 63	18 92 00	4 38 71	0 66 55	—	1 75 41	—	3 65 82	5 00 84
Máxima	53 20 30	18 92 00	4 39 13	0 66 60	—	1 80 53	—	3 65 91	5 01 38

CÂMBIO EM

MÉDIAS DIÁRIAS DE CÂMBIO LIVRE, FIXADAS

Dias	Inglaterra	Canadá	U.S.A.	Holanda	Alemanha	Suiça	Suécia
1.......	432,6245	—	154,1623	41,5000	36,9365	35,8400	—
3.......	434,8219	155,0392	154,2547	42,8936	37,0847	35,8954	29,9815
4.......	436,0000	162,0000	154,5798	41,5977	37,0455	35,8834	29,8139
5.......	433,5826	—	154,2074	40,8019	37,0630	35,9000	30,0000
6.......	435,0000	161,2807	154,1568	41,3412	36,9197	35,3518	29,8000
7.......	434,0000	161,9453	154,1613	41,0000	36,9016	—	28,3000
8.......	435,0000	—	154,5179	41,2000	36,9548	35,8529	29,8961
10.......	434,4960	—	154,1302	40,1000	36,9480	36,1100	30,0000
11.......	434,8447	—	154,2944	41,0642	36,3873	35,7500	29,8561
12.......	433,2955	—	154,0795	41,0000	37,0003	35,8673	29,7000
13.......	433,4407	161,5000	154,0586	42,0000	36,9871	35,8807	29,8068
14.......	433,7352	161,5000	153,5624	40,9187	36,9897	35,8489	29,8225
17.......	433,7969	161,3355	154,2850	41,0500	37,0830	35,8986	29,6267
18.......	433,3742	—	153,8703	43,0000	37,0127	35,8336	29,5000
19.......	433,0000	156,0000	153,6877	40,7500	36,6558	35,8000	29,0890
20.......	433,0000	161,0000	153,5160	41,0000	37,0400	35,7000	29,7000
21.......	434,0000	161,0000	153,7700	40,3000	36,6800	36,0000	29,5300
22.......	—	—	153,2060	41,0000	36,9983	36,0000	29,5000
24.......	430,6000	161,5000	153,9670	41,2000	37,0735	35,4293	29,5500
25.......	433,5000	—	153,6370	40,8000	36,9357	36,0000	29,6000
26.......	432,0000	162,0000	153,6870	40,8000	36,9624	35,2000	29,2000
27.......	434,0000	161,7000	153,9430	41,0000	36,7990	35,8640	29,6000
28.......	432,0000	162,3000	153,3970	41,0000	36,8600	35,7000	29,9000
29.......	434,0000	—	154,2860	41,3000	36,9000	36,2000	29,7000
31.......	438,0000	165,0000	154,6523	40,5300	37,2168	35,8000	30,0000
Média...	**433,8380**	**161,0067**	**153,9987**	**41,1658**	**36,9374**	**35,8169**	**29,6451**

SÃO PAULO

PELA BÔLSA, DURANTE O MÊS DE AGÔSTO DE 1959

Dinam.	Uruguai	Áustria	Portugal	Bélgica	França	Itália	Argen
22,8000	16,3642	6,1000	5,4224	—	0,3163	0,2492	—
23,5042	15,5000	6,1617	5,4579	3,1256	0,3155	0,2516	—
22,5000	—	6,0000	5,4713	3,1000	0,3600	0,2491	—
22,4000	16,2000	6,2000	5,5516	3,1000	0,3155	0,2484	—
22,6000	15,0000	—	5,4507	3,0789	0,3150	0,2516	1,85
22,8000	—	—	5,4331	3,1000	0,3130	0,2504	—
23,0000	—	6,5000	5,4388	—	0,3143	0,2503	—
22,3000	16,5000	6,1000	5,4552	3,0974	0,3156	0,2508	—
23,0000	14,8000	6,1000	5,4735	3,1350	0,3156	0,2489	—
22,4617	16,4250	6,1000	5,4664	3,1000	0,3150	0,2498	—
23,0000	16,2000	6,0000	5,4021	3,1475	0,3360	0,2501	—
22,5331	16,5000	—	5,4307	3,1000	0,3167	0,2508	—
22,2066	16,5000	6,0400	5,4533	3,1000	0,3167	0,2501	—
22,6007	16,0000	6,0000	5,4288	3,1000	0,3153	0,2493	—
22,3826	16,2288	—	5,4145	3,1200	0,3135	0,2486	—
22,5000	—	—	5,4240	3,0600	0,3138	0,2400	—
22,0000	—	—	5,4600	3,1000	0,3150	0,2482	—
—	—	5,9900	5,4106	3,1000	0,3140	0,2499	—
22,5000	—	—	5,4353	3,0000	0,3143	0,2483	—
22,4000	14,1700	5,9200	5,4450	3,0500	0,3113	0,2517	—
22,6000	—	6,0000	5,4610	3,1000	0,3120	0,2485	—
22,6000	15,0000	6,1000	5,4161	3,0800	0,3110	0,2490	—
22,4000	—	—	5,4500	—	0,3142	0,2485	—
—	15,0000	5,9600	5,3940	—	0,3195	0,2502	—
22,8000	—	—	5,4639	3,1000	0,3194	0,2511	—
22,6039	**15,7592**	**6,0794**	**5,4444**	**3,0947**	**0,3175**	**0,2494**	**1,85**

Câmbio no Rio de Janeiro sôbre diversas praças

AGÔSTO DE 1959
II — MERCADO OFICIAL — COMPRAS A VISTA

DIAS	Londres Libra	N. York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Pêso	Uruguai Pêso	Chile Pêso	Suécia Coroa	Holanda Florim
1	51 60 26	18 36 00	4 25 95	0 64 44	N/Cot.	1 74 03	N/Cot.	3 54 90	4 86 36
3	51 60 26	18 36 00	4 25 95	0 64 44	,,	1 74 03	,,	3 54 90	4 86 36
4	51 60 81	18 36 00	4 25 95	0 64 44	,,	1 72 39	,,	3 54 90	4 86 36
5	51 61 91	18 36 00	4 25 95	0 64 44	,,	1 74 36	,,	3 54 90	4 86 36
6	51 61 91	18 36 00	4 25 95	0 64 44	,,	1 74 53	,,	3 54 90	4 86 36
7	51 62 28	18 36 00	4 25 95	0 64 44	,,	1 74 86	,,	3 54 90	4 86 17
8	51 61 91	18 36 00	4 25 77	0 64 44	,,	1 74 03	,,	3 54 90	4 86 17
10	51 61 91	18 36 00	4 25 77	0 64 44	,,	1 74 03	,,	3 54 90	4 86 17
11	51 60 63	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 73 53	,,	3 54 90	4 85 81
12	51 61 00	18 36 00	4 25 22	0 64 44	,,	1 71 59	,,	3 54 90	4 85 81
13	51 61 18	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 70 00	,,	3 54 90	4 85 81
14	51 61 18	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 67 67	,,	3 54 90	4 85 81
17	51 59 89	18 36 00	4 25 58	0 64 44	,,	1 67 67	,,	3 54 90	4 85 81
18	51 59 16	18 36 00	4 25 58	0 64 44	,,	1 69 22	,,	3 54 90	4 85 81
19	51 58 24	18 36 00	4 25 58	0 64 44	,,	1 67 67	,,	3 54 72	4 85 62
20	51 55 12	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 67 67	,,	3 54 72	4 85 40
21	51 57 32	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 67 52	,,	3 54 72	4 85 44
22	51 57 87	18 36 00	4 25 40	0 64 26	,,	1 62 48	,,	3 54 72	4 85 62
24	51 57 87	18 36 00	4 25 40	0 64 26	,,	1 62 48	,,	3 54 72	4 85 62
25	51 56 77	18 36 00	4 25 40	0 64 44	,,	1 62 77	,,	3 54 72	4 85 62
26	51 55 12	18 36 00	4 25 40	0 64 26	,,	1 62 77	,,	3 54 72	4 85 62
27	51 53 65	18 36 00	4 25 22	0 64 26	,,	1 63 93	,,	3 54 72	4 85 44
28	51 53 84	18 36 00	4 25 22	0 64 26	,,	1 67 67	,,	3 54 72	4 85 44
29	51 53 65	18 36 00	4 25 22	0 64 26	,,	1 70 00	,,	3 54 72	4 85 44
31	51 53 65	18 36 00	4 25 22	0 64 26	,,	1 70 00	,,	3 54 72	4 85 44
Mínima	51 53 65	18 36 00	4 25 22	0 64 26	—	1 62 48	—	3 54 72	4 85 44
Média	51 58 70	18 36 00	4 25 55	0 64 39	—	1 69 48	—	3 54 82	4 85 83
Máxima	51 62 28	18 36 00	4 25 95	0 64 44	—	1 74 86	—	3 54 90	4 86 36

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICAS:



INDÚSTRIA GRÁFICA SIQUEIRA S/A